



רכיבים

- חבילה פתיבר קלאסי
- חבילה גבינה לבנה קשה
- חבילה גבינת שמנת
- כף קקאו
- 1/2 2/1 כפית נס קפה
- כפות סוכר לבן או עד 4
- טיפות תמצית רום לפי הטעם
- כף קקאו
- 1/2 2/1 כפית נס קפה
- כפות סוכר לבן או עד 4
- כפות חלב או עד 8
- טיפות תמצית רום לפי הטעם
- 1/3 3/1 חבילה מרגרינה חתוכה לקוביות

הכנה

1. מסדרים בתבנית שכבת פתי בר.
2. מערבבים בקערה גבינה, קקאו, נס קפה, סוכר ותמצית רום עד לקבלת תערובת אחידה (לא לערבב יותר מידי הגבינה מחמיצה)
3. מורחים את התערובת על שיכבת הפתי בר ומכסים בשיכבת פתי בר נוספת.
4. מכניסים למקרר לפחות לשעתיים כדי שהפתי- בר יספוג את הלחות מהגבינה.
5. מבשלים בסיר על אש קטנה קקאו, נס קפה, סוכר, חלב ותמצית רום עד שהתערובת רותחת. מורידים מהאש ומוסיפים מיד את המרגרינה ומערבבים עד להמסתה.
6. מורחים על העוגה ומכניסים שוב למקרר עד שהקרם מתקשה.

25 דקות

4 servings 4