

עוגת גבינה פירורים עם פתי בר אסם



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- חבילות שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 כוס חלב
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- לימון
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- לפי הטעם אגוזים ושקדים
- לפי הטעם דובדבנים
- חבילה פתי בר קרמל

הכנה

1. להכנת התחתית - מפוררים טוב בקערה את הפתי בר. ממיסים את החמאה על אש קטנה, או במיקרוגל. מערבבים את הפירורים עם (תבנית בקוטר 24 ס"מ) החמאה המומסת, ומהדקים היטב בתחתית התבנית.
2. להכנת הקרם - מקציפים את השמנת כחצי דקה.
3. מוסיפים את החלב, סוכר, קליפת הלימון ואינסטנט פודינג וניל, ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה.
4. מוסיפים גבינה לבנה, ומערבבים בתנועות קיפול עד לערבוב אחיד.
5. מורחים את הקרם על התחתית, ומפזרים מעל פירורים. מכניסים למקרר ללילה שלם.
6. למחרת, לפני ההגשה, אפשר לקשט בפירות העונה לחג שבועות חגיגי במיוחד, שבבי פיצוחים ופתיבר קרמל. בתיאבון!

30 דקות

10 servings 10