



## רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כוס חלב
- פתיבר קלאסי (1 חב' קטנה)
- מיכלים שמנת מתוקה
- כוס חלב
- כפות סירופ מייפל
- חבילה פודינג שוקולד 88 גר'

## הכנה

1. שמים בסיר בינוני שוקולד, חמאה, סוכר וחלב ומחממים על אש קטנה עד שהתערובת נמסה ונוזלית.
2. שוברים את הביסקוויטים בידיים עד שהם שבורים גס, שמים בקערה גדולה ומוזגים פנימה בזהירות את תערובת השוקולד.
3. מעבירים את התערובת לתבנית ומשטחים ומכניסים את התבנית (תבנית קפיצית עם תחתית זכוכית בקוטר 25 ס"מ) לקירור מהיר במקפיא למשך 10 דק'.
4. בינתיים מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, חלב, סירופ מייפל ואינסטנט פודינג, במהירות גבוהה למשך 2 דק' בערך, עד שהתערובת הופכת לקרם. \*ניתן להמיר את סירופ המייפל בדבש. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
5. מוזגים את הקרם לתבנית ומיישרים בעזרת לקקן.
6. מעבירים את התבנית למקרר למשך 4 שעות לפחות, להתייצבות העוגה (או למקפיא לשעה-שעתיים).
7. מפזרים מעל העוגה אבקת קקאו ומגישים קר.

16 servings 16