

עוגת ביסקויטים בשתי שכבות



רכיבים

- חבילה פתיבר קלאסי וניל או שוקולד
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- חבילה פודינג שוקולד 88 גר'
- כוסות שמנת מתוקה
- כוסות חלב
- כפית נס קפה
- כוס מים
- כפות סוכר לבן
- כפות קקאו
- כף תמצית רום
- 1/2 2/1 כוס מים מעט
- גרם חמאה

הכנה

1. מערבבים את הקפה במים ושמים בקערה קטנה.
2. טובלים ביסקויטים בקפה במהירות ומניחים בתבנית עד שכולה מרוצפת.
3. בקערה שמים אינסטנט פודינג וניל, כוס חלב ושמנת מתוקה אחת ומקציפים עד לקבלת קצף נוקשה.
4. שופכים על שכבת הביסקויטים ומשטחים בעזרת מרית.
5. חוזרים על טבילת הביסקויטים בקפה ומניחים שכבה מעל פודינג הוניל.
6. מכינים את הפודינג השוקולד באותה דרך ושוב מרצפים מעל בביסקויטים טבולים בקפה.
7. הציפוי: על אש קטנה מאוד שמים את הקקאו, סוכר, מים ותמצית רום ומערבבים עד שהסוכר נמס.
8. מורידים מהאש ומוסיפים את החמאה (אפשר להמיר את החמאה במרגרינה, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ומערבבים עד שהיא נמסה לחלוטין.
9. שופכים על פני העוגה ומכניסים למקרר לכמה שעות (עדיף לילה שלם).

480 דקות

16 servings 16