

עוגת גבינת שמנת ופירות אקזוטיים



רכיבים

- חבילה עוגיות כשרות לפסח
- כפות חלב
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גביע גבינה לבנה רכה 9% מתאימה לבישול
- גביע גבינת שמנת
- חבילה תערובת פירות יבשים מסוננים מנוזלים
- דובדבנים

הכנה

1. הכנת הבסיס: מפוררים בקערה את עוגיות היין ומוסיפים 3 כפות חלב על מנת מעט להרטיב אותן (לא להפוך לעיסה). מסדרים בתבנית ומכניסים למקפיא עד להכנת המילוי.
2. הכנת שכבת הגבינה: שמים בקערת המערבל את השמנת המתוקה עם הסוכר ואינסטנט פודינג וניל ומקציפים עד שמתקבלת קצפת יציבה.
3. מוסיפים את הגבינות ומערבבים ידנית עד שמתקבל קרם אחיד.
4. מורחים את הקרם על שכבת הבסיס שבתבנית, מקשטים מעל בפירות האקזוטיים (אננס, משמש, פפאיה) ומשלבים דובדבנים מסוכרים.
5. מאחסנים במקרר לחמש שעות לפחות (רצוי ללילה) עד לייצוב.

20 דקות

6 servings 6