

## עוגת ביסקוויטים עם קרם שוקולד



### רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- חבילות פודינג שוקולד 88 גר'
- כוסות חלב (אפשר להמיר כוס אחת בקפה לטבילת הפתי בר)
- מיכלים שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- כפות שמנת מתוקה

### הכנה

1. טובלים את הפתיבר בחלב/קפה ומסדרים שכבה בתבנית במידות 20\*30.
2. מכינים את הפודינג לפי הוראות ההכנה של קרם שוקולד על גבי האריזה.
3. מורחים שכבה של קרם שוקולד על הפתיבר.
4. מסדרים שוב שכבה של פתיבר ועליה מורחים קרם. חוזרים על התהליך, עד ליצירת ארבע שכבות ביסקוויטים, כשהשכבה האחרונה היא של ביסקוויטים.
5. ממיסים את השוקולד עם השמנת המתוקה, ומערבבים היטב.
6. יוצקים את השוקולד על שכבת הפתיבר.
7. מצננים במקרר למספר שעות.

30 דקות

8 servings 8