

עוגת שלוש שכבות לפסח



רכיבים

- ביצה
- כפות סוכר לבן
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- שקית פודינג שוקולד 88 גר'
- גביעים שמנת חמוצה
- שקיות סוכר וניל
- כפות מים
- כפות קקאו
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה

הכנה

1. בסיס: מקציפים את החלבונים עם ארבע כפות סוכר. מוסיפים את החלמונים ופודינג שוקולד.
2. יוצקים את הבלילה לתבנית משומנת ומקומחת. אופים בחום של 180 מעלות כ-20 דקות ומצננים.
3. קרם וניל: מקציפים את השמנת המתוקה עם סוכר הוניל, מוסיפים את השמנת החמוצה, ארבע כפות סוכר ופודינג וניל. משטחים את הקרם על גבי הבסיס האפוי.
4. קרם שוקולד: בתוך סיר קטן מכניסים 6 כפות סוכר, 8 כפות מים, 2 כפות קקאו, ומערבבים עד שהסוכר נמס. מסירים מהאש.
5. מוסיפים לתוך הבלילה החמה חמאה ושוקולד ומערבבים. יוצקים את הקרם על השכבה לבנה. *ניתן להמיר את השוקולד המריר בחלב באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
6. מצננים לילה במקרר.

60 דקות

12 servings 12