סדנה־לי

עוגת ביסקוויטים עם קרם גבינה בלי אפייה

כמות	הכנה	זמן כולל
12 מנות	**25 דקות**	**6 שעות ו־25 דקות**

ציוד: תבנית 20 על 30 ס״מ ומיקסר

מצרכים

- ☐ 300 גרם ביסקוויטים מלבניים
- ☐ 500 מ״ל שמנת מתוקה להקצפה
- ☐ 250 גרם גבינה לבנה
- ☐ 80 גרם אינסטנט פודינג וניל
- ☐ 250 מ״ל חלב, מחולק
- ☐ כפית קקאו לקישוט

אופן ההכנה

1. מקציפים שמנת, פודינג ו־100 מ״ל חלב לקרם יציב. מקפלים גבינה לבנה בעדינות.
2. יוצקים את 150 מ״ל החלב שנותרו לקערית. טובלים ביסקוויטים לשנייה מכל צד ומסדרים שכבה בתבנית.
3. מורחים שליש מהקרם. חוזרים לשתי שכבות נוספות של ביסקוויטים וקרם, ומסיימים בקרם.
4. מכסים בלי לגעת בקרם ומקררים לפחות 6 שעות. מנפים קקאו מעל לפני ההגשה.