




## עוגת הביסקוויטים של

### המצרכים הדרושים:

מאתיים וחמישים גרם ביסקוויטים (שרוול אחד)

חצי כוס חלב

חבילה אחת של פודינג וניל

מיכל אחד של שמנת מתוקה

כוס חלב

שלוש כפות סוכר

מאתיים חמישים גרם גבינה לבנה

כפית תמצית וניל

חמישים גרם שוקולד מריר

### אופן ההכנה:

1. **בוחרים** תבנית קטנה ממתכת/זכוכית/חד פעמית (26X18 יכולה להספיק).
2. **מוזגים** לקערה שמנת מתוקה, כוס חלב ותמצית וניל. מוסיפים את אבקת הפודינג, הסוכר והגבינה **ומקציפים** לקרם יציב.
3. **מוזגים** חצי כוס חלב לקערית קטנה.
4. **טובלים** כל ביסקוויט במשך 3 שניות בחלב ומסדרים אותם בשורות בתבנית (שכבה ראשונה).
5. **מורחים** בערך מחצית מהקרם בשכבה אחידה על שכבת הביסקוויטים.
6. **טובלים** עוד ביסקוויטים בחלב ומסדרים שכבה שניה של ביסקוויטים בתבנית.
7. **מורחים** את הקרם שנותר בקערה בשכבה אחידה על שכבת הביסקוויטים השניה.
8. **מגרים** שוקולד מריר **וזורים** (מפזרים) באופן אחיד על העוגה לקישוט. \*\* אפשר להוסיף תוספות וקישוטים שאתם אוהבים כמו פירות, מרשמלו, שוקולד מסוגים שונים, סוכריות, קרם שוקולד, ריבת חלב ועוד.

9. מכניסים למקרר ומחכים בסבלנות כשעה עד שהעוגה מתייצבת.

בתאבון 😊

