עוגת ביסקוויטים וקפה

שף קונדיטור אביעד רדעי



מצרכים

שרוול וחצי של פתיבר וניל

חצי כוס חלב

אספרסו ארוך מקפסולת סופרנו של אספרסו קלאב

מיכל וחצי שמנת מתוקה 38%

גביע שמנת חמוצה (200 גרם)

חצי כוס סוכר

4 כפות אינסטנט פודינג וניל

200 גרם שוקולד חלב

אופן ההכנה

מקציפים שמנת מתוקה וסוכר עד קבלת קרם מעט יציב,

מוסיפים שמנת חמוצה ואינסטנט פודינג ומקציפים עד לקבלת קרם יציב. (במידה והקרם שלכם יציב מידי יכולים לדלל אותו במעט חלב).

מכינים ומוזגים מנה כפולה של אספרסו מקפסולת סופרנו האהובה ☕

שופכים לכלי עמוק ביחד עם חצי כוס חלב, טובלים את הביסקוויטים ומסדרים שכבות של ביסקוויטים וקרם.

ממיסים במיקרוגל שוקולד חלב ושמנת מתוקה, יוצקים את הגנאש על העוגה ומכניסים למקרר ללילה.

בתאבון!