עוגת ביסקוויטים ב-5 דקות

סול פוד



<u>מצרכים:</u>

לעוגה:

500 מל קצפת צמחית במתיקות מעודנת 20% שומן

2 חבילות פודינג וניל

חבילת ביסקוויטים

2 מנות אספרסו קצר מקפסולת מלאנג׳ הכחולה של אספרסו קלאב

לציפוי:

2 חבילות שוקולד מרירנראה

200 מל שמנת להקצפה 38%

<u>אופן ההכנה:</u>

לתערובת הקרם -

בקערה מקציפים את הפודינג והקצפת עד לקבלת תערובת אחידה.

להכנת העוגה -

לאחר מכן מסדרים בתבנית שכבה אחידה של ביסקוויטים ומעליהם שופכים את מנת האספרסו.

מעל מורחים שכבה מהקרם שהכנו ועוד שכבת ביסקוויטים ולסיום מנת אספרסו נוספת ועוד שכבת קרם.

להכנת הגנאש-

ממיסים במיקרו את השוקולד עם הקצפת ומערבבים עד לקבלת מרקם אחיד ללא גושים.

שופכים את תערובת הגנאש על העוגה ומכניסים למקרר לכחצי שעה לפחות.

בתאבון!