



**רכיבים:**

2 מיכלי שמנת מתוקה

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל

$\frac{1}{2}$  כוס סוכר

$\frac{1}{2}$  כוס חלב + 1 כוס חלב

1 גביע גבינה לבנה 5%

20 סיבקוויטים "פתי בר" בטעם שוקולד

לקישוט:

$\frac{1}{2}$  חבילת שוקולד חלב

**אופן ההכנה:**

1. במיקסר, במהירות גבוהה, מקציפים את  $\frac{1}{2}$  כוס החלב, השמנת המתוקה, אינסטנט הפודינג והסוכר במשך 2 דקות. (עד שהתערובת מתאחדת והופכת לקרמית). מוסיפים את הגבינה הלבנה וממשיכים להקציף עוד 10 שניות.

2. משמנים תבנית אינגליש קייק, ושופכים לתוכה  $\frac{3}{4}$  מכמות התערובת. מיישרים בעזרת לקקן.

3. שופכים 1 כוס חלב לצלחת עמוקה וטובלים את ה"פתי בר". (כל ביסקוויט ישהה בחלב במשך 2 שניות).

4. מכניסים את הביסקוויט הרטוב לתוך הקרם (לרוחב התבנית), עד שהוא נוגע בתחתית התבנית. ככה מכניסים את כל הביסקוויטים.

5. לאחר שסיימנו עם הביסקוויטים, מורחים מעל את  $\frac{1}{4}$  מכמות הקרם שנותרה ובעזרת להקקן מיישרים.

6. מכניסים את העוגה למקפיא למשך 12 שעות.

7. מגררים על גבי העוגה את השוקולד.