

עוגת קרמיסימו ועוגיות



אם אתם אוהבים עוגת גבינה, אז יש לנו מתכון עם טוויסט
עבורכם: עוגת קרמיסימו ועוגיות שתתחסל תוך דקות,
ובצדק (מצרכים לתבנית בקוטר 24-26 ס"מ)

מרכיבים

250 גר' עוגיות	250 גר' גבינה לבנה 9% שומן
100 גר' חמאה	<u>קרמיסימו וניל צרפתי</u>
250 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה	ממרח עוגיות/שוקולד (או כל ממרח
100 גר' אבקת סוכר	אחר שאוהבים)
1 כפית תמצית וניל	

ההכנה

- מכינים את התחתית: טוחנים עוגיות, ממיסים חמאה במיקרוגל בפולסים קצרים ומוסיפים לעוגיות הטחונות. מערבבים היטב לאיחוד. משטחים את הבליה בתבנית קפיצית ומהדקים היטב. מכניסים למקפיא למספר דקות
- מכינים את המלית: בקערה מקציפים שמנת מתוקה ואבקת סוכר לקבלת קצפת מעט נזולית. מוסיפים כ-400 גרם (כ-2/3 חבילה) כדורי גלידת קרמיסימו בטעם וניל צרפתי ומקציפים לאיחוד. משטחים את המלית בתבנית מעל תחתית העוגיות ומקפיאים 4 שעות לפחות (עדיף לילה שלם)
- ממיסים במיקרוגל בפולסים קצרים ממרח שאוהבים, משטחים בתבנית או מזלפים על העוגה, מוסיפים את כדורי הגלידה שנותרו (כ-1/3 חבילה) לקישוט ומפזרים פירורי עוגיות