

עוגת בסקוויטים נוסטלגית

אחת העוגות הטעימות ביותר.
קרדיט ענק על המתכון [לאילנה טל](#).

הטיפ שלי...

לעבוד כשהתבנית שוכבת על הצד... הכי נח הכי קל והכי מהיר

כך לבנות שכבות שכבות.

**תבנית – תבנית אינגליש קייק מהגדולות

מצרכים – עוגת בסקוויטים

עוגיות פתיבר וניל

עוגיות פתיבר שוקולד

2 שמנת מתוקה

1 פודינג וניל

1 פודינג שוקולד

1 וחצי כוסות חלב

אופן הכנה – עוגת בסקוויטים

1. מקציפים 1 שמנת מתוקה עם $3/4$ כוס חלב ו1 פודינג וניל ומניחים בצד.

2. מקציפים 1 שמנת מתוקה עם 3/4 כוס חלב ו- 1 פודינג שוקולד ומניחים בצד.

3. להכנת הגנאש: 200 גרם שוקולד ו-1 שמנת מתוקה, מכניסים דקה וחצי במיקרו ומערבבים היטב.

טיפ: בונים שכבות שכבות כאשר התבנית שוכבת על הצד, הכי מהיר הכי נוח הכי פשוט וקל.

הרכבת העוגה – עוגת ביסקוויטים

1. מרטיבים עוגיות בחלב עם כפית נס קפה.

2. מצפים תבנית אינגליש בניילון נצמד כדי שהחילוץ יהיה קל.

3. מניחים שורת עוגיות פתיבר וניל, ומורחים מעל קרם וניל בשכבה דקה.

4. מעל מסדרים פתיבר שוקולד ועליו מורחים קרם שוקולד..וכך הלאה.

5. עוטפים ומקפאים כשלוש שעות.

6. מוציאים משחררים ויוצקים גנאש.