

שילוב קטלני של גבינה ושוקולד נוטלה - עוגה מושלמת וקוצרת מחמאות, ללא אפייה.

מצרכים - עוגת גבינה ושוקולד נוטלה

לתחתית העוגה:

250 גרם ביסקוויטים פתי בר בטעם וניל
חלב להטבלה

למלית - קרם הגבינה:

2 מיכלי שמנת מתוקה- סה"כ 500 גרם
125 גרם גבינה לבנה
1/3 כוס חלב

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל (80 גרם)

לציפוי העוגה:

4 כפות גדולות נוטלה
200 מ"ל שמנת מתוקה קרה

אופן הכנה - עוגת גבינה ושוקולד נוטלה

- 1. מכינים את התחתית:** טובלים את הביסקוויטים בחלב ומניחים אותם בתחתית התבנית בצורה שמכסה את כל תחתית התבנית(עושים 2 שכבות של ביסקוויטים אחת מעל השנייה).
- 2. מכינים את המלית:** מקציפים את השמנת המתוקה כחצי דקה, מוסיפים $\frac{1}{3}$ כוס חלב וחבילת אינסטנט פודינג וניל וממשיכים להקציף עד שמתקבלת קצפת יציבה. מוסיפים את הגבינה הלבנה ומערבבים בעזרת כף (לא במיקסר) בתנועות קיפול עד לקבלת תערובת אחידה ויציבה. יוצקים את תערובת הגבינה מעל שכבת הביסקוויטים ומיישרים באופן שווה בעזרת מרית. מכניסים את העוגה למקפיא כ- 30 דקות בדיוק לפני הכנת הציפוי.
- 3. מכינים את הציפוי:** לקערה קטנה מוסיפים את שוקולד הנוטלה יחד עם השמנת המתוקה, ממיסים את התערובת בעזרת המיקרו כ 30 שניות ולאחר מכן מערבבים היטב. יוצקים את התערובת מעל שכבת המלית ומיישרים בעזרת מרית.
- 4. לקישוט:** מפזרים מעל שוקולד מגורר או פירורי ביסקוויטים.
- 5. מכניסים את העוגה לתוך המקרר לפחות כשש שעות לפני ההגשה (מומלץ לילה שלם).**

אשמח לשמוע איך העוגה יצאה לכם בתגובות למטה (: