



## עוגת גבינת שמנת ופטל חצי קפואה

לאוהבי פירות היער, עוגת הגבינה הזו היא מענה אולטימטיבי לתענוג אמיתי.

זוהי עוגה קרה ללא אפייה, המונחת על בסיס ביסקוויטים דק, צבעונית ומדהימה!

הילדים שלכם ירצו עוד ועוד!

זמן הכנה כולל 15-20 דקות

דרגת קושי בינונית

המרכיבים:

לתחתית:

- ביסקוויטים (ווניל או שוקו ☞ מה שבא לכם)
- מעט חלב

לעוגת הגבינה:

- 1 חבילת (250 מ"ל) שמנת מתוקה
- 2 כפות אבקת פודינג ווניל
- 500 גרם גבינה לבנה
- 250 גרם גבינת שמנת בטעם טבעי

• 1 כף אבקת פודינג ווניל

• 1/2 כוס סוכר

### ציפוי הפטל:

• 400 גרם פטל או פרות יער מעורבים (רצוי דווקא קפואים ☒ אבל לא חובה, אפשר גם טבעי)

• 1 כוס (200 מ"ל) סוכר

• 1 כפית מיץ לימון

• 2 חבילות ג'לי פטל

### אופן ההכנה:

#### לתחתית:

1. טבלו את הביסקוויטים בחלב מעט וסדרו אותם בתחתית תבנית מרובעת בינונית.

#### לקרם העוגה:

1. הקציפו את השמנת המתוקה עם הפודינג עד שמתקבלת קצפת יציבה. הכניסו למקרר בינתיים.
2. הכניסו את הגבינה הלבנה, גבינת השמנת, הסוכר ופודינג הווייל וערבלו במיקסר.
3. ערבבו בתנועות עטיפה את תערובת הגבינה ואת קצפת השמנת המתוקה.
4. צקו את התערובת מעל הביסקוויטים וישרו בעזרת כף שטוחה.
5. הכניסו להקפאה למשך שעה וחצי.

#### לציפוי הפטל:

1. על להבה קטנה, הכניסו לסיר קטן את הפטל והסוכר וערבבו עד לריכוך מועט (למשך 3-5 דקות).
2. הוסיפו את הלימון וערבבו 1-2 דקות נוספות.
3. סננו את רוב הנוזלים דרך מסננת לא צפופה את תערובת הפטל.
4. כאן תוכלו לבחור כיצד להוסיף את התערובת מעל העוגה: תוכלו ליצוק אותה כמו שהיא וליישר, או שתוכלו להעביר שוב דרך מסננת ולמעוך מעט את הפטל עד שיעשה מחית עבה.
5. הכניסו הקפאה לשעה נוספת.
6. הכינו את ג'לי הפטל על פי ההוראות וצקו אותו מיד על שכבת הפטל.
7. הכניסו למקרר לפחות ל 3 שעות נוספות.