

עוגת ביסקוויטים ללא סוכר * עוגת ביסקוויטים ללא סוכר * עוגת ביסקוויטים ללא סוכר

עוגת ביסקוויטים ללא סוכר של סוזי רגב



חומרים

1 חבילת ביסקוויטים ללא סוכר של מרמולייט
1 שמנת מתוקה 250 מ"ל
1 חבילת פודינג אינסטנט ללא סוכר של מרמולייט.
1 חפיסת שוקולד ללא סוכר.
חלב

אופן ההכנה

שמים את הביסקוויטים על תבנית אפיה מרובעת אפשר חד פעמית, מקציפים את השמנת עם הפודינג ומוסיפים רבע כוס חלב עד לקבלת קרם יציב, מוציאים מהמיקסר ומורחים שכבה אחת של מחצית מהקרם על הביסקוויטים, מניחים על הקרם שכבה נוספת של ביסקוויטים ומורחים את מה שנשאר על השכבה העליונה, שמים במקרר לחצי שעה בערך, לאחר מכן ממיסים את השוקולד עם רבע כוס חלב על האש, מוציאים את העוגה מהמקרר ומצפים את השוקולד על הביסקוויטים, מצפים בנייר כסף ומחזירים למקרר לפחות ל- 3 שעות לפני ההגשה.

בהצלחה ובתאבון!!!

סוזי רגב