רכיבים:

300 גרם קמח

200 גרם חמאה או מרגרינה

100 גרם סוכר

קורט מלח

1 ביצה מספר 1

200 גרם גבינה לבנה 5%

חבילת אינסטנט וניל

גביע שמנת חמוצה

גביע שמנת מתוקה

¼ חבילת ביסקוויטים "פתי בר"

אופן ההכנה:

1. מערבבים במיקסר את החמאה/מרגרינה והסוכר עד לקבלת מרקם אחיד.

2. מוסיפים את הביצה והמלח וממשיכים לערבב כחצי דקה.

3. מוסיפים בשני שלבים את הקמח ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה ללא גושים. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך שעה.

4. מוציאים מהמקרר ומרדדים את הבצק לעובי של 1 ס"מ. מעבירים לתבנית ואופים בטמפרטורה של 180 מעלות עד שמתקבל גוון זהוב.

5. לוקחים שתי קערות. בקערה אחת, מערבבים את הגבינה הלבנה, הסוכר והשמנת החמוצה. בקערה שניה, מקציפים את השמנת המתוקה עם האינסטנט וניל, עד לקבלת קצף יציב.

6. מקפלים את הקצף לתוך תערובת הגבינה, עד שמתקבל מרקם אחיד וחלק.

7. יוצקים על תחתית הבצק, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך 24 שעות.

8. את הביסקוויטים מכניסים לשקית ניילון עטופה במגבת מטבח ובעזרת פטיש שניצלים מרסקים.

9. מפזרים את הפירורים על הגבינה.