רכיבים:

תבנית עגולה בקטור של 26 ס"מ

400 גרם עוגיות פתיבר בטעם שוקולד

100 גרם חמאה מומסת

2 מיכלי שמנת מתוקה להקצפה

½ כוס חלב

4 כפות אינסטנט פודינג בטעם וניל

1 מיכל/צנצנת מלית אוכמניות

2 גביעים של גבינת 9%

1 חבילת גבינת שמנת (פילדלפיה או סימפוניה)

50 גרם אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הביסקוויטים לשקית ניילון ובעזרת פטיש שניצלים מרסקים אותם (ניתן גם להכניס את הביסקוויטים למעבד מזון).

2. מוסיפים את החמאה המומסת ומערבבים. מהדקים היטב לתחתית ולדפנות תבנית האפייה.

3. לקערת המיקסר מכניסים את השמנת, החלב ואינסטנט הפודינג ומערבלים עד לקבלת קצפת יציבה וסמיכה.

4. מעבירים את הקצפת לקערה אחרת ומצננים (לא לנקות את קערת המיקסר).מוסיפים לקערה את מלית האוכמניות, את הגבינות ואת אבקת הסוכר ומערבלים.

5. מוסיפים את הקצפת לתערובת האוכמניות ומערבבים בעדינות.

6. מוסיפים את התערובת בעדינות רבה לתבנית הפירורים (על מנת שהמלית לא תספח אליה פירורים), מכסים בניילון נצמד ומכניסים להקפאה. 7. מוציאים מתא ההקפאה 10 דקות לפני מועד ההגשה.