

פאי במילוי גבינה בצפוי פירות

החומרים לכיכר

21/2 כוסות קמח

ביצה

1 מרגרינה

כוס אבקת סוכר

החומרים למלוי

2 כוסות חלב

1 אינסטנט פודינג וניל

גביע גבינה 5%

1/2 כוס סוכר

לצפוי/קישוט

אפרסק/רימון/קיווי וכד'

1/2 חבילה ג'לי שקוף

אופן ההכנה

הכניסי לקערת המערבל את כל חומרי הבצק לושי עד לקבלת בצק רך ונעים, אם זה דביק מדי אפשר להוסיף קצת קמח, רדדי את הבצק

והכניסי לתבנית פאי או בתבנית חד פעמית עגולה דקרי במזלג את הבצק, אפי 25 דקות 180 מעלות עד להזהבה.

בינתיים הכיני את הקרם הקציפי את האינסטנט, חלב, גבינה וסוכר השהי 1/2 שעה במקרר ומרחי על הפאי כשהיא קרה.

פרסי את הפירות שבחרת וסדרי מעל הקרם הכניסי שוב למקרר ל1/2 שעה, הכיני ג'לי שפכי מעל הפירות והכניסי למקרר לשעה להתייצבות

מתאים מאוד לט"ו בשבט

