



**מתכון לעוגת קרם חלבית 3 קומות**  
**(יתרונות - כשרה לפסח ולא צריך תנור חלבי)**

<b>לקרם שוקולד:</b>		<b>מצרכים</b>	
6 כפות סוכר	<b>לקומת הוניל:</b>	<b>לבסיס העוגה:</b>	
8 כפות מים	שמנת חלבית להקצפה	6 חלבונים מוקצפים	
2 כפות קקאו	1 חבילת אינסטנט פודינג	3 כפות סוכר	
100 גרם שוקולד מריר	בטעם וניל	6 חלמונים	
50 גרם חמאה	2 חב' סוכר וניל	1 חבילת אינסטנט פודינג	
	2 שמנת חמוצה 3 כפות סוכר	בטעם שוקולד	

**אופן ההכנה**

**א. להדליק את התנור כדי שיתחמם בזמן הכנת הבסיס.**

**ב. בסיס**

מפרידים את החלבונים מהחלמונים ומקציפים את החלבונים עם הסוכר. בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים עם אינסטנט פודינג שוקולד ומוסיפים אותם לקצף בדרך של 'קיפול'. משטחים את התערובת בתבנית אפייה ואופים 20 דקות בחום בינוני (180 מעלות).

**ג. קומת וניל**

מקציפים את השמנת יחד עם הפודינג וניל, הסוכר, סוכר וניל ובסוף מוסיפים את השמנת החמוצה. מורחים את התערובת על שכבת הבסיס לאחר שהתקררה.

**ד. קומת שוקולד**

ממיסים על אש נמוכה את כל החומרים שנועדו לקומה זו, ולאחר שתערובת זו התקררה מורחים אותה על קומת הוניל.

מכניסים את העוגה למקרר - בתאבון!