

עוגת "תריסים ירוקים פתוחים"



החומרים:

עוגה

קדם לבן - להקציף קצפת אחת עם חצי שקית אינסטנט

פודינג וניל וחצי כוס מים

ביסקוויטים פתי-בר

שוקולד למריחה

צבע מאכל ירוק

סוכריות קטנות לקישוט עוגה (רצוי אדומות)

מהלך ההכנה:

1. חותכים מהעוגה שלושה מלבנים ומניחים אותם זה על זה (עם מעט קרם ביניהם להדבקה) על מגש גדול ומצפים מכל הצדדים בקרם לבן



2. מניחים במרכז הגג עוד פס דק של עוגה



3. מורחים כל ביסקוויט בשוקולד למריחה וזורים עליו סוכריות קטנות, מניחים את הביסקוויטים על העוגה



4. חותכים שני משולשי ביסקוויט ומורחים בשוקולד, מדביקים בקצות הגג



5. מורחים בסקווית בשוקולד מציירים פסים בשיני מזלג
ליצירת מראה של עץ ומדביקים כדלת.



6. ממיסים 3-4 קוביות שוקולד בשקית ניילון , כדקה
במיקרוגל, חותכים את קצה השקית ומזלפים בעזרת
השוקולד ריבועים לחלונות.



7. צובעים חלק מהקצפת בצבע מאכל ירוק

8. חותכים ביסקוויט לחתיכות קטנות, מורחים בקצפת ירוקה ותוקעים משני צידי החלונות.



9. מורחים קצפת ירוקה על המגש (אפשר לפזר גם קוקוס צבוע בירוק) ומפזרים סוכריות

