

מתכון פוטיפור שוקולד וטחינה/ה. בקר

החומרים:

6 עוגיות סנדוויץ'.
200 גר שוקולד לבן
1/2 כוס טחינה גולמית



אם רוצים שכבת שוקולד חומה- ממיסים תחילה בסיר 150 גרם שוקולד מריר עם 2 כפות שמן. יוצקים לשקעים לגובה של כ-1/3 שקע: מכניסים למקפיא להתקשות.



בינתיים, טוחנים במעבד מזון את העוגיות, טחינה דקה ממש.

ממיסים בסיר 200 גרם שוקולד לבן ו 1/2 כוס טחינה גולמית.



כשהשוקולד והטחינה נמסים ומתקבל קרם חלק, מסירים מהאש ומוסיפים את העוגיות הטחונות:

יוצקים את התערובת לשקעים מעל השוקולד החום, ושוב מעבירים להקפאה.

