

עוגת ביסקוויטים אישית

מקור הפתיבר הוא בצרפת. (הפעם נוחתים בצרפת-אפשר להראות על המפה היכן ממוקמת צרפת)

קודם כל נלמד את הילדים היכן הומצא ה"פתיבר"

הביסקוויט הומצא ב-8 בספטמבר 1886 על ידי לואי לפבר-איטיל שכינה אותו החמאה הקטנה. צורתו מייצגת את השנה הקלנדרית. ארבע פינות לכל ארבע העונות, 14 שיניים לאורכו, 10 שיניים לרוחבו, כלומר 52 שיניים כמספר השבועות בשנה. פני הביסקוויט מחוררים ב-24 חורים כמספר השעות ביממה. הביסקוויט זכה להצלחה רבה, אך מאחר שלואי לא רשם אותו בזכויות יוצרים, החלו חברות רבות להעתיק את המתכון והצורה. הביסקוויט נרשם בזכויות יוצרים רק ב-1888 ולואי נאלץ לקרוא לו החמאה הקטנה המקורית כדי לבדל אותו ממותגים של חברות מתחרות.

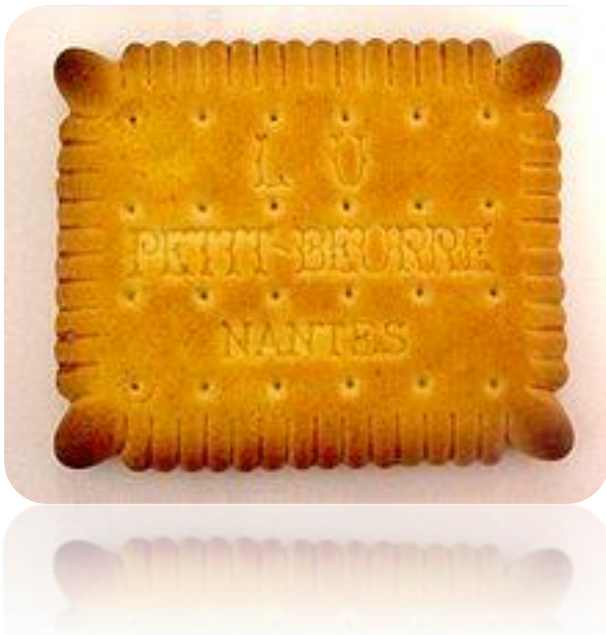
המתכון לעוגת גבינה אישית (בכוס)

מצרכים:

- מיכל שמנת מתוקה
- 1/4 כוס סוכר
- אינסטנט פודינג וניל
- כוס חלב
- 500 גרם גבינה
- חבילת פתיבר רגיל
- חבילת פתיבר שוקולד
- פצפוצי שוקולד
- כוסות יפות חד"פ

אופן ההכנה:

1. מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, סוכר, פודינג וחלב. אחרי שהתערובת מסמיכה מוסיפים גבינה לבנה ומערבבים היטב.
2. מפוררים את שתי סוגי הביסקוויטים בנפרד לפירורים.
3. מרכיבים את המנה: מפזרים בקרקעית הכוס פירורי פתי בר רגילים, מעליהם יוצקים מעט מתערובת הגבינה, מפזרים פירורי פתי בר שוקולד, שופכים עוד מהתערובת הגבינה, ומעל הכול מפזרים שוקולד צ'יפס או פירורי ביסקוויטים.
4. מצנים במקרר כמה שעות- ואוכלים ... בתאבון !!



ערכת





עונות השנה 4

שעות ביממה 24

שבועות בשנה 52