



## ביסקוויט לוטוס במילוי קרם בשני צבעים

### החומרים:

ביסקוויטים "לוטוס"  
1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)  
1/4 כוס חלב  
3 כפות אינסטנט פודינג וניל  
3 כפות אינסטנט פודינג בטעם שוקולד

### אופן ההכנה:

מזלפים (עם צנתר כוכב או פרח) בקצה אחד של כל ביסקוויט מתערובת הוניל ובקצה השני מתערובת השוקולד.



מניחים מעליו ביסקוויט נוסף ומהדקים בעדינות.



מעבירים להקפאה למשך כ-3 שעות לפני ההגשה.



מקציפים את השמנת מתוקה, מוסיפים את החלב וממשיכים להקציף עד שמתקבלת קצפת חלקה.



מחלקים את התערובת שהתקבלה ל-2 קערות קטנות: לקערה אחת מוסיפים 3 כפות אינסטנט פודינג וניל. לקערה שניה מוסיפים 3 כפות אינסטנט פודינג בטעם שוקולד. ומערבבים כל קערה לקבלת קרם חלק.



**בהצלחה רבה!**