

עוגת טורט גבוהה



רכיבים

- ביצה
- 1/2 1/2 כוסות סוכר לבן
- 1/2 1/2 כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- כוס מיץ תפוזים
- 1/2 1/2 כוס שמן קנולה
- שקית סוכר וניל
- כפיות רום

הכנה

1. מפרידים את החלמונים מהחלבונים מקציפים את החלבונים עם כוס סוכר.
2. את יתר החומרים מערבלים ולאחר מכן מאחדים את שתי התערובות בתנועות קיפול כדי לא לשבור את הקצף של החלבונים.
3. מכניסים לתנור לחום בינוני בתבנית 26 עד שנועצים קיסם והוא יבש והעוגה מוכנה. ניתן להחליף את הרום בליקר באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

⌚ 60 דקות

⊕ 4 servings 4