



רכיבים

- ביצים
- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- 3/2 2/3 חבילה מרגרינה
- שקית סוכר וניל
- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית אבקת אפייה
- כוס מיץ תפוזים
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- כוס מיץ תפוזים

הכנה

1. אופן ההכנה - להפריד את חמש הביצים, את החלבונים להקציף עם 2/1 כוס סוכר לקצף יציב.
2. בקערה נפרדת להקציף 2/3 מרגרינה עם 1 כוס סוכר, 5 החלמונים וסוכר וניל עד שנוצר קרם בהיר. לקערה זו להוסיף קמח אוסם + 1 אבקת אפיה וכוס מיץ לסירוגין, ולבחוש מדי פעם,
3. בסוף להוסיף את קצף החלבונים ולערבב בתנועות קיפול.
4. לשמן תבנית מלבנית או 2 תבניות אינגליש קייק ולאפות ב-180 מעלות, עד שננעץ קיסם והוא יצא יבש.
5. בינתיים מרתיחים 3/4 כוס סוכר ו-1 כוס מיץ תפוזים, כשהעוגה מוכנה לאחר הוצאתה מהתנור, יש לשפוך את הרוטב על העוגה.

50 דקות

6 servings 6