

## עוגה מנצחת לפסח



### רכיבים

- ביצה מופרדות
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- שקית אבקת אפיייה
- 1/4 4/1 כוס קמח מצה
- חבילה שוקולד מריר מגורר
- כוס אגוזי מלך טחונים גס
- כוס קוקוס טחון
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס מיץ תפוזים
- לפי הטעם גרידת לימון מגוררת, לפי הטעם
- 1/2 2/1 מיץ לימון מחצי לימון

### הכנה

1. לחמם תנור על 170 מעלות.
2. בקערה- לערבב את הקמח מצה, אבקת אפיה, אגוזים, קוקוס, שוקולד, וקליפת לימון.
3. בקערה נפרדת להקציף ידני את 6 החלמונים, שמן ומיץ תפוזים.
4. במיקסר- להקציף 6 חלבונים עד שהקצף מתקשה ולהוסיף בהדרגה תוך כדי ההקצפה את הסוכר והסוכר וניל. בסוף ההקצפה להוסיף מיץ מחצי לימון ולהמשיך להקציף עוד דקותיים (כדי שהקצף ישאר קשה ויציב).
5. להנמיך את עוצמת המיקסר לדרגה 2 ולהוסיף בהדרגה ובהקצפה איטית את בלילת החלמונים והשמן. לעצור את פעולת המיקסר ולהמשיך להוסיף את התערובת החומרים היבשים. מקפלים בעדינות עד קבלת תערובת אחידה.
6. משמנים תבנית עגולה קוטר 26 או תבנית מלבנית גודל 25/30 ויוצקים את התערובת.
7. אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני, בערך 40 דקות. או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

60 דקות

6 servings 6