



## רכיבים

- ביצה מופרדות
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- כוס מיץ
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- כוס קקאו
- קליפת תפוז מגוררת מתפוז אחד גדול
- כפית תמצית וניל
- כפית תמצית רום
- שקית אבקת אפייה
- כפית אבקת סוכר

## הכנה

1. מפרידים את הביצים ומניחים עד שיגיעו לטמפרטורת החדר (לא להניח את הביצים שלמות בחוץ ואז להפריד, להפריד לפני ואז להניח).
2. מחממים תנור לחום 180 מעלות.
3. מקציפים בקערת המיקסר את החלבונים, מחכים דקה ומוסיפים כוס סוכר בהדרגה.
4. מקציפים עד לקבלת קצף רך, חלק ומבריק.
5. בקערה אחרת מערבבים את החלמונים, חצי כוס הסוכר הנותרת, השמן, הקמח, מיץ התפוזים, תמצית הווניל והרום ושקיק אבקת האפייה.
6. מערבבים עד לקבלת תערובת ללא גושים.
7. מקפלים לתוך תערובת התפוזים את קצף החלבונים עד לקבלת תערובת חלקה.
8. מחלקים את התערובת לשני קערות באופן שווה.
9. בקערה אחת מערבבים בתנועת קיפול כדי לא לפגוע בנפח החלבונים בתערובת את כוס הקקאו.
10. בקערה שנייה מוסיפים את קליפת התפוזים המגוררת (לא חייב אפשר להשאיר ככה).
11. משמנים את התבנית.
12. מעבירים את תערובת התפוזים אל התבנית המשומנת, ומעל לתערובת התפוזים שופכים בצורה יפה את תערובת הקקאו. לא מערבבים את שני התערובות, משאירים ככה.
13. מכניסים לתנור ואופים במשך 45 - 50 דקות עד שקיסם ננעץ במרכז העוגה ויוצא יבש.
14. מצננים.
15. לאחר שהעוגה התקררה לחלוטין מטפטפים כמה טיפות שלי מי זוהר ומסננים מעל את אבקת הסוכר.

60 דקות

8 servings 8