



רכיבים

- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כף תמצית וניל
- קליפת תפוז מגוררת
- 4/1 1/4 כוס שמן קנולה
- כוס קמח לבן
- כפית משפר אפייה
- 2/1 1/2 כוס מיץ תפוזים
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 4/1 1/4 כוס סוכר לבן
- חבילה אפרסק משומר או פרוסות אננס וכו'
- חבילות ג'לי תות 90 גרם אסם
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. מערבבים בקערה גדולה עד קבלת תערובת אחידה: חלמונים, חצי כוס סוכר, תמצית וניל ואת קליפת התפוז. מוסיפים את השמן לתערובת בזרם דק וממשיכים לערבב כל הזמן.
2. להוסיף לתערובת לסירוגין: כוס קמח, כפית אבקת אפייה ומיץ תפוזים ולבחוש עד לקבלת בצק חלק.
3. להקציף חלבונים ורבע כוס סוכר ולהוסיף לתערובת בתנועות קיפול.
4. לצקת את התערובת לתבנית משומנת (מס' 26)
5. לאפות בחום של 170 מעלות, כ-30 דקות (לבדוק עם קיסם).
6. כשהעוגה עדיין חמה, להרטיב עם מחצית המיץ מקופסת הפרי הנבחרת. לאחר מכן, לפזר את הפרי בצפיפות על העוגה.
7. להכין את הג'לי: להכניס את האבקה לקערה גדולה, להוסיף 4 כוסות מים רותחים, לבחוש עד שנמס כליל וליצוק על העוגה שהתקררה בינתיים.
8. לכסות ולהכניס למקרר עד שהג'לי יתייצב. אחרי כשעתיים ניתן להגיש.
9. לאוהבי הקצפת: לאחר שהג'לי התייצב (כשעה במקרר), להקציף שמנת מתוקה ו-2 כפות סוכר ולמרוח מעל.

60 דקות

4 servings 4