



רכיבים

- שזיפים
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- כפית קינמון טחון
- 1/2 2/1 לימון סחוט
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- גרם מרגרינה
- גרם חמאה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- חלמונים
- 1/2 2/1 לימון סחוט
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן

הכנה

1. פורסים את השזיפים לרבעים, מעבירים אותם לקערה ונפזר עליהם רבע כוס סוכר, כפית קינמון ומיץ מחצי לימון. מערבבים היטב ומניחים בצד.
2. בקערה מנפים קמח עם מרגרינה, סוכר, חלמונים ולימון, לשים עד לקבלת בצק נעים.
3. מוציאים רבע מכמות הבצק ונניח בצד, לטובת הפירורים (ניתן להוסיף לו 50 גרם אגוזי מלך קצוצים).
4. מרדדים 3/4 מכמות הבצק לתחתית התבנית, מסדרים עליו את השזיפים כמו רעפים.
5. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 175 מעלות למשך 20 דקות.
6. בזמן זה מקציפים בקערת מיקסר את החלבונים ומוסיפים בהדרגה את הסוכר עד לקבלת קצף מבריק ויציב.
7. מוציאים את העוגה מהתנור, מצפים אותה במרנג, מפזרים את הפירורים ומחזירים את העוגה לאפייה של 20 דקות נוספות.

60 דקות

12 servings 12