



## רכיבים

## הכנה

1. מכינים גלילה רגילה או גלילת שוקולד - לפי פירוט המצרכים של כל אחת מהגלילות וממלאים במה שרוצים (קצפת, קרם, פודינג).
2. מקציפים את החלבונים בקערה גדולה.
3. כשמתחיל להיווצר קצף מוסיפים את הסוכר בשלוש ארבע פעמים וממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף גמיש.
4. מערבבים בנפרד: חלמונים, מיץ לימון, תמצית וניל וקליפת לימון מגוררת ומוסיפים את כל התערובת לקצף שבקערה.
5. מוסיפים את הקמח לתערובת שבקערה, ב-2-3 פעמים, עד שהקמח יבלע בתערובת.
6. מניחים נייר אפייה בתחתית תבנית גדולה של תנור, משמנים את הנייר. יוצקים את תערובת הבצק לתבנית ומשטחים אותה במרית לגובה של 1-1.5 ס"מ.
7. אופים בחום גבוה כ-10 דקות. העוגה מוכנה כשצבעה זהוב והיא רכה למגע.
8. הופכים את העוגה החמה על מגבת לחה, מסירים את נייר האפייה, מגלגלים את העוגה יחד עם המגבת וממתינים עד שהעוגה קרה בטמפ' החדר.
9. לאחר שהגלילה התקררה, פותחים אותה וממלאים במלית הרצויה. מגלגלים שוב ועוטרים.

- ביצה
- $2/3$   $3/2$  כוס סוכר לבן
- כף לימון
- כף תמצית וניל
- כף גרידת לימון מגוררת
- $2/3$   $3/2$  כוס קמח לבן או  $1/3$  כוס קמח +  $1/3$  כוס קורנפלור
- ביצה
- $2/3$   $3/2$  כוס סוכר לבן
- כף לימון
- כף תמצית וניל
- כף גרידת לימון
- $1/2$   $2/1$  כוס קמח לבן או  $1/4$  כוס קמח +  $1/4$  כוס קורנפלור
- $1/4$   $4/1$  כוס קקאו

25 דקות 🕒

12 servings 12 🍴