



רכיבים

- גרם מרגרינה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מיץ מתפוז אחד
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם גבינה לבנה 5%
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כף מיץ לימון
- כפות קמח לבן
- 1/2 2/1 כוסות חלב
- גדול חלבון ביצה
- כף תמצית וניל
- גדול חלבון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן

הכנה

1. מכינים בצק: מערבבים מרגרינה, סוכר, מיץ תפוזים (ניתן להשתמש בחלבון במקום מיץ התפוזים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) וכוס קמח. לשים עד קבלת בצק אחיד.
2. משמנים תבנית עגולה, מרפדים אותה בבצק בתחתיתה ובדפנותיה.
3. מפרידים את הביצים: החלבונים ישמשו לקצף והחלמונים-למלית
4. מערבלים את הגבינה עם 1/2 כוס סוכר, המיץ, הקמח, החלב, תמצית הוניל ו-2 החלמונים.
5. מניחים את העיסה על הבצק, ואופים כ-35 דקות בחום בינוני.
6. בקערה אחרת מקציפים את החלבונים עם 1/4 כוס סוכר ומניחים על הגבינה. ממשיכים לאפות עוד כמה דקות בחום נמוך, עד שהקצף מקבל גוון זהוב בהיר.

70 דקות

6 servings 6