



רכיבים

- גרם חמאה רכה
- כפות סוכר לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- גרם אבקת אפיייה
- גרם סוכר וניל
- מיליליטר מיץ לימון
- ביצה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם סוכר לבן
- קורט מלח
- גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
- מיכל שמנת חמוצה
- גרם שמנת חמוצה
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם סוכר לבן
- גרם קמח לבן
- 1/2 2/1 לימון סחוט למיץ ומגורר
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם סוכר וניל
- גרם סוכר לבן
- נתחי שקדים קלופים ופרוסים, קלויים

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות. מניחים את כל מרכיבי הבצק בקערת המיקסר, מערבלים וממשיכים ללוש ביד, עד לקבלת בצק רך.
2. משטחים את הבצק באופן אחיד בתחתית תבנית בקוטר 26 ס"מ לגובה של כ-1 ס"מ, ואופים 20-25 דק' או עד הזהבה.
3. מצננים כ-15 דקות.
4. טורפים בקערה גבינה ושמנת. מוסיפים חלמונים, סוכר, מיץ וגרידת לימון. לבסוף, מוסיפים את הקמח ומערבבים, עד לקבלת בלילה חלקה.
5. מחממים תנור ל-100 מעלות. מקציפים בנפרד חלבונים, ומוסיפים בהדרגה סוכר וניל ולבן, עד לקבלת קצף יציב. מקפלים את תערובת החלבונים בהדרגה לתוך מסת הגבינה. יוצקים על תחתית הבצק האפויה ומיישרים. מכניסים לתנור ואופים כשעה וחצי. העוגה מוכנה כשהשוליים יציבים למגע ומרכז העוגה רוטט מעט.
6. מערבבים בקערה מיץ לימון, ביצים, חלמון, סוכר ומלח. מניחים מעל בן מארי (קערה מעל סיר עם מים רותחים), מביאים ל-80 מעלות תוך כדי טריפה ללא הפסקה, עד להסמכת הבלילה (את השלב הזה אפשר לעשות במיקסר מבשל, אם יש). כשהתערובת מסמיכה, מורידים מהאש, ומצננים מעט עד שהתערובת מגיעה ל-60 מעלות.
7. מטמיעים בעזרת בלנדר מוט את החמאה בתוך הבלילה. מניחים בצד לצינון קצר. מוסיפים לקרם לימון שמנת חמוצה לעידון - לא חייבים להשתמש בכל המיכל, אלא לפי הטעם. מורחים את הציפוי מעל עוגת הגבינה המוכנה, מקשטים בשקדים ומגישים. בתיאבון!

60 דקות

10 servings 10