



רכיבים:

7 ביצים (מופרדות לחלבון-חלמון)

750 גרם גבינה לבנה

1 גביע שמנת חמוצה

1½ כוסות סוכר

1 שקיק סוכר וניל

2 כפות גדושות של פודינג וניל

גרידה מלימון אחד

4 כפות קורנפלור

קורט מלח

אופן ההכנה:

הליך הרכבת העוגה מתבצע בשלושה שלבים:

הראשון:

1. לקערה גדולה מוסיפים את השמנת והגבינה ומערבבים.

2. תוך כדי ערבוב מתמיד (כדי שלא יוצרו גושים) מוסיפים $\frac{1}{4}$ כוס סוכר, את החלמונים, סוכר הוניל והקורנפלור.

השני:

1. לקערה נוספת מוסיפים את החלבונות וקורט מלח ומערבבים עד לקבלת קצף יציב.

2. מוסיפים את יתרת הסוכר ומערבבים.

השלישי:

1. מקפלים לקערת החלבונים $\frac{1}{4}$ מהתערובת שבקערה הראשונה (החלמונים והגבינות) ומערבבים, כך חוזרים על הפעולה כשבכל פעם מקפלים $\frac{1}{4}$ מהכמות.

2. יוצקים את התערובת לתבנית אפייה עגולה.

3. מחממים את התנור לחום גבוה של 200° (חשוב להניח בתחתית התנור מים לצורך לחות).

4. אופים במשך כ - 30 דקות.

5. מנמיכים את הטמפרטורה ל 160° ואופים למשך 30 דקות נוספות.