



רכיבים:

10 ביצים מופרדות בין חלבון לחלמון

1¼ כוס סוכר

200 גר' אגוזי מלך טחונים

50 גר' אגוזי מלך בחתיכות

2 כפות קמח מצה

2 כפות קוניאק

אופן ההכנה:

1. להקציף חלבונים עם כוס אחת של סוכר, עד שנהפך לקצף נוקשה.

2. מוסיפים את יתר הסוכר, החלמונים, הקוניאק, קמח המצה והאגוזים ומערבבים היטב.

3. אופים בחום בינוני עד שנהיה זהוב. בעזרת קיסם שיניים דוקרים את לב העוגה. אם הוא יוצא יבש, העוגה מוכנה.