

רכיבים:

לבסיס:

1 ביצה

30 גרם קמח

30 גרם סוכר

גרידת לימון וניל

קורט מלח

לעוגה:

400 גרם גבינה 9%

200 גרם גבינת שמנת

200 גרם אבקת סוכר

20-25 גרם ג'לטין

אבקה גרידת תפוז/לימו

ן מעט תמצית וניל

150 גרם סוכר

5 חלמונים

2 כפות ליקר תפוזים

700 גרם שמנת מתוקה או 500 גרם מנת צמחית

½ כף אינסטנט וניל

אופן ההכנה:

הבסיס:

1. מקציפים את הביצים בשלמותן עם הסוכר, עד שמכפילים את נפחן פי 5, בסוף מוסיפים את יתרת החומרים. מכניסים לתנור חום מראש על 180 מעלות.

העוגה:

2. לוקחים תבנית רינג, גודל 28, פורסים עליה נייר אפיה בתוכו שמים את הבסיס. משרים את הג'לטין עם $\frac{3}{4}$ כוס מים קרים. טורפים את החלמונים עם הסוכר עד שהיא נהיית קשיחה. מוסיפים ליקר תפוזים, תמצית וניל, גרידת תפוז ואת הגבינה. ממסים את הג'לטין המושרה במים קרים, על תבנית עם מים חמים עד שהוא נעשה נוזלי ושקוף. (יש להקפיד שהג'לטין מומס היטב ללא גושים, ולהוסיפו למסת החלמונים והגבינה בערבוב מהיר וחזק עם המטרפה, אחרת יהיו סיבים והעוגה תהיה צמיגית).

3. מקציפים את השמנת עם אבקת סוכר בערבוב מהיר ומערבבים בתנועות קיפול עם מסת הגבינה. מכינים רינג מדופן בנייר פרגמנט על תבנית האפייה. מכניסים לתוכו את בסיס העוגה, ומרטיבים במיץ תפוזים ומעט ליקר.

4. יוצקים מעל את התערובת ומייצבים במקרר במשך יממה. ניתן אחרי שהעוגה התקררה, לקשט בזילוף של קצפת בצורת טיפות מסביב לעוגה.