

רכיבים:

לבצק:

1 ק"ג קמח

4 חלמונים

1 כוס סוכר

400 גר' חמאה רכה

1 כף שמרים יבשים

1 שקית אבקת אפיה

קורט מלח

1 מיכל שמנת חמוצה

למלית אגוזים:

3 חלבונים מוקצפים לקצף יציב

200 גר' אגוזי פקאן או אגוזי מלך טחונים, או גרוסים דק

קליפת לימון מגוררת

1 שקית סוכר וניל

½ כוס סוכר ריבת מישמש או דובדבנים

למלית הפרג:

3 חלבונים מוקצפים לקצף יציב

200 גר' פרג טחון

קליפת לימון מגוררת

1 שקית סוכר וניל

½ כוס סוכר ריבת מישמש או דובדבנים

למריחה:

2 חלמונים מדוללים במעט מים

**אופן ההכנה:**

**הבצק:**

1. עורמים את הקמח על משטח עבודה, יוצרים גומה במרכז ומכניסים לתוכה את כל החומרים.

2. לשים לבצק חלק (הבצק אמור לקבל מרקם דומה לבצק פריך).

3. מניחים את הבצק בקערה מכוסה ל 30 דקות.

4. מחלקים את הבצק ל 4 כדורים. מרדדים כל כדור לעלה דק ככל שניתן מבלי שיקרע.

5. מורחים שכבת ריבה תוך השארת שוליים של 2 ס"מ מכל הצדדים.

המלית:

1. מערבבים בקערה את כל חומרי המלית ומקפלים לתוכם את החלבונים המוקצפים.
2. מפזרים בנדיבות מהמלית על הריבה. מגלגלים במהודק תוך סגירת השוליים תוך כדי גלגול ומניחים על תבנית משומנת כשהתפר כלפי מטה. משאירים רווח בין הכרוכיות כי הן מתפשטות מעט באפיה.
3. מורחים חלמון ביצה ומחוררים היטב במזלג למניעת פיצוצים.
4. אופים בתנור שחומם מראש ב 180 מעלות עד להזהבה.