רכיבים:

תבנית 22

לבצק:

100 גרם חמאה/מרגרינה

3 כפות סוכר
קליפת לימון מגורדת

למילוי:

1 שמנת מתוקה

500 גרם גבינה לבנה 3% או 5%

¾ כוס סוכר

1 כף מיץ מלימון טרי

1 ורבע כוסות קמח לבן תופח (כוס 200 cc).

אופן ההכנה:

הבצק:

1. לערבב את כול החומרים עד להיווצרות בצק אחיד ורך.
2. להשאיר בצד רבע מהבצק, את השאר משטחים לתבנית, ולהכניס לתנור שחומם מראש 180 מעלות עד להזהבה מעט. בערך חצי שעה או פחות.(תלוי בתנור)
3. לאפות בנפרד את הרבע הבצק ששמנו בצד.(הוא ישמש לפירורים)

המילוי:

4. לאחר שהבסיס התקרר, מקציפים את השמנת המתוקה עם הסוכר עד לקבלת קצף נוקשה. להוסיף את הגבינה ואת כף מיץ לימון ולערבב בעדינות. להוסיף את תערובת הקרם על הבצק (שהתקרר).

5. לפורר בידיים את הבצק שאפינו בנפרד , ולפזר מעל הגבינה. לשים במקרר עד להתיצבות בערך 4 שעות או יותר.