רכיבים:

3 גביעי גבינה לבנה 9%

1½ גביעי שמנת חמוצה

1¼ כוסות סוכר 3 ביצים

½ קליפת לימון מגוררת

2 כפיות תמצית וניל

½ כוס + 1 כף קמח

1 כוס צימוקים לבנים

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור לטמפרטורה של 180 מעלות ומשמנים תבנית.

2. מכניסים לקערה גדולה את הגבינה, השמנת, הסוכר, הביצים, קליפת הלימון ותמצית הוניל ומערבבים היטב.

3. מוסיפים את הקמח ואת הצימוקים ומערבבים היטב.

4. יוצקים את העיסה לתבנית ואופים שעה עד שעה וחצי, עד שהעוגה מתייצבת, (על העוגה לרטוט במרכזה כאשר שמנענעים אותה קלות).