רכיבים:

לתחתית:

1¼ כוס קמח תופח

100 גר' מרגרינה

1 חלמון

2 כפות סוכר + 1 סוכר וניל

למלית:

750 גר' גבינה 5% (רצוי טוב-טעם)

1 מיכל שמנת חמוצה

7 כפות סוכר + 1 סוכר וניל

5 חלמונים

3 כף גדושה פודינג וניל פשוט או קורנפלור

קליפת לימון מגוררת לפי הטעם (הרבה) + כף מיץ לימון

ציפוי:

6 חלבונים

5 כפות סוכר

מיץ מ - ½ לימון

אופן ההכנה:

1. לערבב את חומרי התחתית, ללוש לבצק אחיד. לשטח בתבנית 28 או במלבנית גדולה. לאפות בחום בינוני כ - 10 דקות, ולהכניס פנימה את המלית בלי לקרר.

2. לערבב היטב בקערה עמוקה את חומרי העוגה . להכניס לתבנית ולאפות כ-20 דקות בחום בינוני-גבוה, עד שרואים שמתקשה מעט מסביב (מתקדם לקראת המרכז).

3. להקציף לקצף יציב את החלבונים , להוסיף את הסוכר ואחרי שהקצף יציב אך לא יבש, להוסיף את מיץ הלימון. למרוח מעל העוגה בצורה נאה. אפשר עם מזלף, ואפשר למרוח ולצייר עם מזלג דוגמאות שאח"כ מתמלאות ב"דמעות" של סוכר.

4. לאפות בחום בינוני-נמוך עד שהמקצפת מזהיבה-משחימה.