

רכיבים:

½ כוס שקדים טחונים

½ כוס סוכר

350 גרם גבינה לבנה

4 ביצים

כפית תמצית וניל

כפית קפה נמס מומס במעט מים

5 כפות קמח

½ כוס חלב

¾ כוס סוכר

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה: $\frac{2}{3}$ כוס שקדים + 350 גרם גבינה לבנה + 4 חלמונים + כפית תמצית וניל + כפית א. קפה נמס + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר + 5 כפות קמח + $\frac{1}{2}$ כוס חלב מערבבים לתערובת חלקה.

2. בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם מעט סוכר. מערבבים את תערובת הגבינה עם הקצף, יוצקים על הבצק, אופים בתנור שחומם מראש (חום בינוני) כשעה. רצוי לקרר את העוגה בתוך התנור המכובה, למניעת נפילת העוגה.