

שכבות חלבה

10 ביצים
1 1/2 כוס סוכר
1 1/4 כוס שמן
כף תמצית וניל
2 1/4 כוסות קמח
1 1/2 אבקת אפיה

מקציפים חלבונים + סוכר בהדרגה. מנמיכים מהירות ומוסיפים את שאר החומרים.
שוטחים שליש על תבנית ענקית + נייר אפיה.
אופים עד להזהבה.
לשליש השני מוסיפים 1/3 כף קקאו מאחדים בזהירות ושוטחים על תבנית + נייר אפייה.
אופים עד להזהבה.
לשליש השלישי מוסיפים 1/3 כף קפה וממשיכים כמו שפורט לעיל.

לקרם:
5 ביצים
4 סוכר וניל
1 1/4 מרגרינה רכה
8 כפות אינסטנט וניל
150 גר' חלבה

לעבד במעבד מזון

סדר העבודה:
לבן / קרם / קפה / קרם / קקאו / קרם.

ניתן לעטר בכל דרך אפשרית

