

עוגת שכבות בטעם גבינה – פרווה

גודל תבנית 30/40

בצק:

ללוש (במיקסר) לבצק אחיד.

לחלק ל-3 חלקים שווים.

לרדד כל חלק על ניר אפיה.

1/2 7 כוסות קמח

2 מרגרינה

9 חלמונים

1/2 4 כפות סוכר

1/2 4 כפות חומץ

2 כפות שמרים

מלית:

9 חלבונים

2 כוסות סוכר

3 סוכר וניל

2 לימונים סחוסים (1/2 כוס)

להקציף לתערובת חלקה ויציבה.

הרכבת העוגה:

בצק – קרם – בצק – קרם – בצק.

לחורר שכבה עליונה של הבצק במזלג בעדינות.

לאפות חצי שעה עד שהעוגה מזהיבה – לשים לב שלא ישרף!

לצנן לגמרי!

לחתוך לקוביות בגודל הרצוי.

לסנן מעל אבקת סוכר.

נשמר מצוין במקפיא.

לשובע ולבריאות!