

שְׁבוּעוֹת שְׁמֵחַ!
עִם טָרָה!
שְׁבוּעוֹת שְׁמֵחַ!

שְׁבוּעוֹת שְׁמֵחַ!

טָרָה

לֹא חוֹמְרִים
מְשֻׁמְרִים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת גולדברג אפויה קלה וחלומית



6

שמנו את התבנית, שימו
תבנית עם מים בתחתית
התנור.



שעתיים



המרכיבים:

6 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר לבן

4 כפות קורנפלור

3 כפות פודינג

גרידת לימון

לציפוי : שמנת מתוקה טרה, 1 שקית סוכר וניל ו3 כפות פודינג וניל.

אופן הכנה:

מקציפים את החלבונים עד להתייצבות מוסיפים בהדרגה את הסוכר. בקערה נפרדת מערבבים את יתר החומרים והחלמונים. מוסיפים את הקצפת לקערה ומערבבים בעדינות. הכניסו לתנור שווים מראש על 150 ואפו כשעה וחצי. לציפוי: הקציפו את כל החומרים עד להתייצבות וצפו את העוגה לאחר שהתקררה. ניתן לזלף מעל, ריבת חלב, נוגט או אפילו שדרגו אותה עם ריבת חלב קוקוס ותהיה לכם עוגה בטעם אלפחורס ☒