הכמויות מיועדות ל - 10 מנות. 80 קלוריות למנה.

רכיבים:

2 כפות אבקת ג'לטין ללא טעם

¼ כוס מים קרים

500 גרם גבינה כחושה למריחה

½ כוס חלב דל שומן

2 ביצים

ממתיק מלאכותי בכמות השווה ל- ½ כוס סוכר

קליפת לימון מגוררת

1 כפית תמצית וניל

2 כפות סוכר

תותים ותפוזים לקישוט

אופן ההכנה:

1. מרככים את הג'לטין ברבע כוס מים קרים. בוחשים את הגבינה עם החלב והחלמונים.

2. ממיסים את הג'לטין והממתיק המלאכותי מעל אדים או מעל אש נמוכה.

3. יוצקים את הג'לטין הנוזלי לגבינה. בוחשים היטב ומוסיפים קליפת לימון ותמצית וניל.

4. מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה את הסוכר.

5. ממשיכים להקציף עד שנוצר קצף נוקשה. מקפלים אותו לתערובת.

6. מעבירים הכל לתבנית עוגה קפיצית מרופדת בנייר שעווה. מצננים שעות מספר במקרר, עד שהעוגה מתקשה. מוציאים מהתבנית ומקשטים בתותים, פלחי תפוז או בפרי אחר.