

**רכיבים:**

750 גר' גבינה 3%

1 יוגורט מעודן 1.5%

2 סוכר וניל

6 ביצים (להוריד חלמון אחד)

¼ כוס סוכר

¾ כוס "כמו סוכר"

3 כפות קמח תופח

3 בסקוויט פתי בר טחון לפירורים

## אופן ההכנה:

1. להקציף את החלבונים עם  $\frac{1}{4}$  כוס סוכר. לערבב את הגבינה, היוגורט, סוכר הוניל, החלבונים, "כמו סוכר" והקמח. להוסיף את הגבינה לתערובת הקצף.

2. לשמן תבנית עם תרסיס שמן. לפזר את פירורי הביסקוויטים בתוך התבנית המשומנת, את תערובת הגבינה להניח על גבי פירורי הביסקוויטים.

3. אופים בתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות במשך 35 דקות.