רכיבים:

8 ביצים מופרדות
8 כפות סוכר
1 תפוח-עץ גרנד קלוף ומגורר

200 גרם אגוזים טחונים

2 כפות אבקת קקאו
3 כפות קמח תופח

לציפוי:

שמנת לקצפת

4 כפיות סוכר

תבנית עגולה בקוטר 26

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום נמוך (150 מעלות).
2. מקציפים את החלבונים, מוסיפים בהדרגה סוכר וממשיכים להקציץ לקצף נוקשה.
3. טורפים את החלמונים ומקפלים לקצף.
4. מוסיפים את האגוזים, התפוח המגורר, הקקאו והקמח התופח ומקפלים בעדינות לבלילה אחידה.
5. מעבירים לתבנית ואופים כ-40 דקות.

6. כשמתקררת העוגה - מצפים בקצפת