

עוגת תפוחים ומשמים.

רכיבים:

- 4 ביצים, מופרדות (קערות נפרדות לחלבונים ולחלמונים)
- 1 חבילת מרגרינה
- 1 חבילה קטנה של קמח תופח
- 4 כפות + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 2 שקיות סוכר וניל
- 5 כפות ריבת משמש
- 5 - 6 תפוחי עץ גרנד, מגוררים בפומפיה גסה (עם קליפתם)
- 1 אינסטנט פודינג וניל

תבנית אפייה עגולה (קפיץ)

אופן ההכנה:

1. מחממים מראש את תנור האפיה לחום בינוני (180°).
2. לקערת המערבל מוסיפים את החלמונים, המרגרינה, שקית הקמח, ארבע כפות סוכר וסוכר הוניל ומערבלים, עד לקבלת בצק.
3. לוקחים כשליש מכמות הבצק, מניחים על גבי ניילון נצמד, מהדקים ומכניסים למקפיא.
4. משמנים קלות את תבנית האפייה ועם יתרת הבצק מרפדים את בסיסה (מהדקים מהבצק גם לגובה ל 1 ס"מ מהבסיס).
5. על הבסיס מורחים באופן אחיד את ריבת המשמש.
6. בעזרת הידיים סוחטים מעט את תפוחי העץ המגוררים ומניחים על שכבת הריבה.
7. לקערת המערבל מוסיפים את ארבעת החלבונים, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר ואינסטנט וניל ומערבלים עד להקצפה.
8. מורחים את הקציפה על גבי תפוחי העץ.
9. מגררים בפומפיה גסה ישירות על הקצף את הבצק שהנחנו במקרר.
10. אופים במשך 45 דקות (עד שהבצק מזהיב).

