

רכיבים:

לבצק:

3½ כוסות קמח

3 כפיות אבקת אפיה

200 גרם חמאה (1 חבילה גדולה)

4 ביצים מופרדות

½ כוס סוכר

3 כפיות גרידת לימון

גביע יוגורט טבעי (200 גרם)

למילוי:

7 תפוחי עץ בינוניים (חרמון/גראנד סמית' / גראנד) חתוכים לקוביות קטנות

½ כוס סוכר

½ כפית קינמון

5 כפות סירופ רימונים

לקצף:

4 חלבונים

½ כוס סוכר

## אופן ההכנה:

1. מכניסים את רכיבי הצק לקערת המערבל, מערבלים עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה.
2. מרפדים באמצעות הבצק את תבנית האפייה ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני (180 מעלות) עד שהבצק מזהיב קלות. מוציאים מהתנור ומקררים.
3. מחממים מעט מאוד שמן במחבת שטוחה ומקפיצים קלות את תפוחי העץ, הסוכר והקינמון, עד שמתקבלת מרקחת סמיכה ללא נוזלים. שופכים למרקחת הסמיכה את סירופ הרימונים ויוצקים על הבצק.
4. מקפיצים במחבת את החלבונים, עד שמתקבל קצף קשה ומוצק.
5. משטחים את התערובת על הבצק החצי אפוי.
6. מורחים את הקצף על תערובת המילוי ומכניסים לתנור למשך 30 דקות נוספות, עד להזהבת הקצף.
7. מוציאים מהתנור ומשהים בצד במשך 30 דקות.

## אופן ההגשה:

מקשטים בגרגירי רימון ובפלחי תפוחי עץ מיובשים.