**רכיבים:**

1½ כוסות חמאה

1 גביע גבינת שמנת

2½ כוסות סוכר

6 ביצים

1 כפית תמצית שקדים

1 כפית תצמית וניל

3 שקיות אבקת אפיה

¼ כפית אגוז מוסקט, טחון

**אופן ההכנה:**

1. מחממים את תנור האפיה לחום נמוך (160º). משמנים ומקמחים תבנית עגולה.

2. לקערת המיקסר מוסיפים את גבינת השמנת והחמאה, מערבלים עד לקבלת תערובת חלקה. מוסיפים את הסוכר וממשיכים לערבל עד לקבלת תערובת קלילה ואווירית בצבע בהיר יותר מן התערובת ההתחלתית.

3. מוסיפים לתערובת בכל מנה 2 ביצים, מערבלים היטב. את זוג הביצים הנוסף מוסיפים רק לאחר שהביצים במנה הראשונה נטמעו לחלוטן בתערובת. את זוג הביצים האחרון מוסיפים לתערובת יחד עם תמצית השקדים, תמצית הוניל וממשיכים לערבל. לבסוף, מוסיפים את הקמח ואת אגוז המוסקט. ממשיכים בערבול עד שהתערובת אחידה.

4. את הבלילה יוצקים לתבנית האפיה ואופים במשך כשעה ועשרים לערך. מכניסים לעוגה קיסם, במידה והוא יוצא יבש, ניתן לסיים האפיה.

5. מוציאים את העוגה מהתנור, מצננים במשך כ - 10 דקות.

1