

**רכיבים:**

250 גרם אפרסקים, משומרים בסירופ

1 ביצה, טרופה

2 ביצים

60 גרם דבש

75 גרם חמאה, ללא מלח

טיפה אחת של תמצית וניל

2 כפות סוכר

40 גרם סוכר

150 גרם קמח לבן

1 כפית קמח תירס

125 מ"ל שמנת נוזלית

אבקת סוכר, לקישוט

### אופן ההכנה:

1. מחממים מראש את תנור האפייה לחום בינוני-גבוה של 200 מעלות.

הבצק:

1. מנפים את הקמח, מוסיפים את הסוכר והחמאה ובעזרת הידיים מערבבים את הרכיבים, עד שהתערובת מקבלת גוון אחיד.

2. מנערים את הקערה כדי לוודא שכל החמאה נטמעה בתערובת הבצק.

3. יוצרים גומה במרכז תערובת הבצק ויוצקים את הביצה ואת תמצית הווניל לתוכה. מערבבים בכפות הידיים עד שמתחיל להיווצר בצק גמיש.

4. מוסיפים מעט מים במידת הצורך. לשים את הבצק ליחידה אחת וצרים לצורת כדור. (חשוב מאוד לשים לב לא ללוש את הבצק יותר מידי מאחר ואז יהפך לקשה).

5. מכסים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך 20 דקות.

התערובת:

1. מכניסים לסיר בינוני את הדבש. על להבה בינונית מביאים לרתיחה. מבשלים עד שצבעו של הדבש נעשה כהה יותר.

2. חותכים את האפרסקים לקוביות ברוחב של 1 ס"מ, מוסיפים אותם לקרמל הדבש ומערבבים. מוציאים את האפרסקים ושומרים את הדבש.

3. בקערה נפרדת, טורפים יחד את הביצים, קמח התירס, הסוכר והשמנת ומניחים בצד.

הרכבת המנה:

1. מרדדים את הבצק לעובי 3 של מ"מ.

2. לוקחים תבנית עגולה (שניתן להפריד בין הבבסיס שלה לדפנות) ומרפדים בנייר אפייה.

3. משטחים את הבצק על גבי התבנית, כולל את דפנות התבנית.

4. מפזרים את קוביות האפרסקים על תחתית מעטה הבצק ומכסים בתערובת ביצים.

5. אופים במשך 12 דקות. לאחר מכן מנמיכים את חום התנור ל-170 מעלות ואופים עוד 25 דקות.

6. מבשלים את הדבש יחד עם נוזל השימור של האפרסקים עד לקבלת מרקם סמיך דמוי סירופ.

7. מברישים את הסירופ על פני הטארט. בוזקים אבקת סוכר מנופה לפני ההגשה.

