רכיבים:

1½ כוסות (210 גרם) קמח תופח

6 ביצים, מופרדות

1 כוס (200 גרם) סוכר

3 כפיות ברנדי

¼ כוס דבש

¼ כוס שמן קנולה

150 גרם אגוזי מלך או פקאן, קלופים וקצוצים גס

לקישוט:

דבש נוזלי

אופן ההכנה:

.1 מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות).

.2 שמים את החלבונים בקערת המערבל ומקציפים עם הסוכר לקרם תפוח. בקערה נפרדת, מקציפים קלות את החלמונים, מוסיפים את השמן, הדבש והברנדי ומערבבים היטב לעיסה אחידה. מוסיפים פנימה מעט מהקצף, מערבבים בתנועות קיפול עד שהוא נטמע בעיסה, מוסיפים עוד מהקצף ומערבבים שוב עד שהוא נטמע, וממשיכים כך עד שכל הקצף מקופל לתוך העיסה. מוסיפים כמה כפות מהקמח, מערבבים עד שהוא נטמע בעיסה, וכך ממשיכים להוסיף את הקמח בהדרגה, כמה כפות בכל פעם, ומערבבים עד שהעיסה הלבנה אחידה.

.3 מרפדים את התבניות (או תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ) בנייר אפייה ומשמנים אותו. יוצקים את העיסה לתבנית ואופים 10 דקות. מפזרים מלמעלה את האגוזים ואופים עוד 35 דקות, או עד שהעוגה יציבה וקיסם הננעץ בתוכה יוצא כשהוא יבש, וזהו. זו עוגה שקל לייבש, ואז כל החן שלה הולך לאיבוד, לכן חשוב מאוד להקפיד על הזמנים ולבדוק את המרקם. מוציאים מהתנור ומצננים קצת. אם רוצים, אפשר לזלף עליה עוד דבש מלמעלה, על שכבת האגוזים.