

רכיבים:

200 גרם חמאה רכה

1¼ כוסות סוכר

2 כפיות תמצית וניל

קליפה מגוררת מלימון אחד

3 ביצים

2 כוסות קמח תופח

1½ כוסות פירות אדומים

מעט אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. לקערת המיקסר מכניסים את החמאה, תמצית הווניל וקליפת הלימון. מערבלים במשך 5 דקות עד שהחמאה תפוחה ומבריקה.
2. מוסיפים את הביצים אחת אחרי השניה תוך כדי ערבול.
3. מוסיפים את הקמח לערבול קצר.
4. מעבירים את התערובת לתבנית קפיץ בקוטר של 24 ס"מ משומנת ובזוקה בסוכר.
5. מפזרים מעל לתערובת את תערובת הפירות האדומים.
6. אופים בחום של 160 מעלות במשך שעה.
7. מקררים ומפזרים מעל אבקת סוכר.