



הצעת הגשה.

רכיבים:

תבנית עגולה בקוטר 28 ס"מ

4 כפות קמח מצה דק

2 כפיות שטוחות אבקת אפיה

150 גר' אגוזים קצוצים גס

6 ביצים

2 כפות מים + קורט מלח

6 כפות סוכר

2 כפות שמן

כף מיץ לימון

תפוח עץ מגורד דק

כף ברנדי

אופן ההכנה:

1. לערבב היטב את קמח המצה, אבקת האפייה והאגוזים.
2. להקציף 6 חלבונים, 2 כפות מים + מלח, עד שמתקבל קצף יציב. להוסיף 4 כפות סוכר.
3. בנפרד להקציף 6 חלבונים, 2 כפות סוכר ושמן, עד שמתקבל קרם אוורירי. להוסיף מיץ לימון.
4. לאחד את שתי הבלילות בתנועות קיפול, לאחר מכן להוסיף את תערובת הקמח, התפוח והברנדי.
5. לשמן תבנית במרגרינה ולקמח בקמח מצה.
6. לאפות בחום בינוני 45 דקות, עד השחמה.