



## רכיבים

- ביצה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- קורט מלח
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות שמן קנולה
- חבילה רסק תפוחי עץ
- חבילה ג'לי משמש 85 גרם אסם
- כוס מים רותחים
- מיכל שמנת מתוקה
- כפיות אבקת סוכר
- כפית פודינג אינסטנט בטעם וניל

## הכנה

1. לחמם תנור ל-170 מעלות.
2. להקציף במיקסר ביצים עם סוכר ומלח, עד אשר הקציפה תופחת יפה ומתבהרת.
3. להוסיף ידנית את הקמח ולערבב בתנועות קיפול עד אשר הקמח נבלע בתערובת.
4. להוסיף את השמן בהזלפה ולקפל.
5. לרפד תבנית מספר 26 ס"מ בנייר אפייה ולשמן אותה.
6. להעביר את תערובת הטורט לתבנית ולאפות בתנור במשך 35 דקות, או עד אשר קסם הננעץ בטורט יוצא נקי.
7. להוציא את הטורט מהתנור ולהניח להתקרר.
8. להוציא את הטורט מהתבנית ולחצות אותו.
9. להניח בקערה חצי משקית הג'לי, להוסיף כוס מים רותחים ולערבב היטב.
10. להוסיף לתערובת חצי קופסא של רסק תפוחים ולערבב.
11. לשפוך את התערובת על בסיס העוגה המונח בתבנית ולשטח.
12. להכניס למקרר ל-10 דקות.
13. להוציא את העוגה מהמקרר ולהניח עליה את החצי השני של הטורט.
14. לשים בקערה חצי משקית הג'לי, להוסיף כוס מים רותחים ולערבב היטב.
15. להוסיף לתערובת חצי קופסא של רסק תפוחים ולערבב.
16. לשפוך את התערובת על השכבה ה-2 של העוגה ולשטח.
17. להכניס למקרר ל-60 דקות. אם התערובת עדיין לא יציבה להחזיר למקרר לעוד שעה, עד שהג'לי יתקשה.
18. להקציף את חומרי הקצפת. למרוח על העוגה, או לזלף עם צנטר

פרח שטוח בצורת שתי וערב.

60 דקות

8 servings 8