

## עוגת תפוחים בקרמל הפוכה



### רכיבים

- 1/2 2/1 כוס דבש
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- ביצים
- 1/2 2/1 כוס מיץ ענבים
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפית סודה לשתייה
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- תפוח עץ

### הכנה

1. ממיסים את הסוכר בסיר קטן, עד שהוא הופך לקרמל זהוב, יוצקים את הקרמל לתוך התבנית בזהירות, כך שהוא יצפה בשכבה אחידה את התחתית וגם מעט מהשוליים.
2. מחממים את התנור לחום בינוני.
3. מקלפים את התפוחים ומוציאים מהם את הליבה, פורסים אותם לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ ומסדרים על הקרמל בצורה נאה.
4. מערבבים יחד את הדבש, השמן, הביצים ומיץ הענבים, מוסיפים את החומרים היבשים, מערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה ויוצקים אותה על התפוחים.
5. אופים כ-40 דקות, עד שסכין המוחדר לעוגה יוצא יבש.
6. מוציאים את העוגה מהתנור, מניחים לה להצטנן כדקה והופכים אותה בעזרת מגבת על צלחת הגשה, אסור לחכות כי אם הקרמל יתקשה, העוגה תידבק לתבנית. חלק מהתפוחים עשויים להישאר בתבנית, פשוט מסירים אותם בעדינות בעזרת סכין ומחזירים אותם למקומם על פני העוגה.

80 דקות

8 servings 8