

פרח בריוש במלית קרם
מרציפן ותפוחים

רכיבים

הכנה

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
 - גרם סוכר לבן (1/2 כוס)
 - מיליליטר חלב (1/2 כוס + 2 1/2 כפות)
 - ביצה
 - כפית תמצית וניל
 - גרם חמאה חתוכה לקוביות קטנות
 - גרם חמאה
 - גרם אבקת סוכר
 - גרם שקדים טחונים
 - גרם מרציפן
 - גרם פודינג אינסטנט בטעם וניל
 - ביצה
 - תפוח עץ נקיים עם הקליפה בצבעים שונים (אדומים וירוקים)
 - גרם סוכר לבן (1/2 כוס)
 - מיליליטר מים (1/2 כוס)
 - כף דבש
1. להכנת הבצק - מניחים במיקסר עם וו גיטרה/לישה (עדיף גיטרה) קמח, סוכר, חלב, תמצית וניל, ביצים. מתחילים ללוש עד שמתגבש בצק, מוסיפים את קוביות החמאה, תוך כדי לישה שלוש ארבע פעמים, ובכל פעם לשים עד שהחמאה נטמעת בבצק היטב.
 2. מכסים ומעבירים את הבצק ל-6 שעות או ללילה במקרר.
 3. להכנת מלית המרציפן - מעבדים יחד את כל חומרי המלית - 150 גרם חמאה, 100 גרם אבקת סוכר, 100 גרם שקדים טחונים, 100 גרם מרציפן, 40 גרם אינסטנט פודינג וניל וביצה לתערובת אחידה, התערובת תראה כמו קרם. מעבירים לשק זילוף (מטעמי נוחיות).
 4. להכנת התפוחים - חוצים כל תפוח לשניים ופורסים פרוסות בעובי 2-3 מ"ל, אפשר לטפטף עליהם מעט לימון.
 5. להכנת העוגה - מניחים נייר אפייה על התבנית. *תבנית עגולה בקוטר 26-28 ס"מ
 6. מתחילים מהעיגול המרכזי ומסביבו בונים את כל העוגה.
 7. מחלקים את הבצק ל-2 (חצי שומרים בינתיים במקרר כדי שלא יתחמם). מרדדים למלבן בעובי 1/2 ס"מ, פורסים לרצועות בעובי 3-4 ס"מ כל רצועה.
 8. מזלפים על הרצועה הראשונה, לכל אורכה, באמצע פס של קרם שקדים, מניחים פרוסות תפוח אחת ליד השנייה, ומגלגלים לגלילה. מניחים אותה כמו בעוגת שושנים במרכז התבנית.
 9. לוקחים פרוסות תפוחים ומניחים מסביב לשושנה המרכזית כמו רעפים אחד ליד השני (לא לדאוג אם לא מצליחים לשים הרבה).
 10. מזלפים על רצועת בצק נוספת קרם שקדים ו"עוטפים" את התפוחים סביב. במידה ונראה שחסרים פרוסות תפוחים אפשר ל"דחוף" פרוסות נוספות בין שני הבצקים, וממשיכים באותה שיטה עם שאר התפוחים והבצק.
 11. מניחים פרוסות תפוחים סביב הבצק, מזלפים קרם שקדים על רצועת בצק נוספת ועוטפים איתה את התפוחים מסביב.
 12. ממשיכים באותה השיטה עם התפוחים ורצועות הבצק, כך רצועת

הבצק האחרונה, המעטפת האחרונה תהיה בצק.

13. מתפיחים את העוגה כשעה, או עד הכפלת הנפח (כל הרווחים נסגרים והתבנית מלאה).

14. מחממים תנור ל-180 מעלות.

15. להכנת הסירופ - מבשלים בסיר קטן חצי כוס מים, חצי כוס סוכר וכף דבש מביאים לרתיחה ומבשלים 5 דקות.

16. אופים כ-35 דקות, או עד שהעוגה אפויה וצבעה זהוב יפה.

17. מוציאים מהתנור ומיד מורחים בסירופ בנדיבות, (אין חשיבות אם הסירופ קר או חם) ומקררים.

120 דקות ⌚

6 servings 6 ╕