

עוגת פירות בבצק עלים



רכיבים

- גלגל בצק עלים
- תפוחי עץ אדומים חרמון
- אפרסק או מקופסת שימורים
- אגס
- גרם חמאה
- כפות ריבת משמש אפשר להחליף ריבה אחרת לפי הטעם
- לפי הטעם קינמון טחון
- 1/2 2/1 כוסות חלב
- שקית סוכר וניל
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות קמח תירס

הכנה

1. את גליל בצק העלים לשטח על תבנית מרוחה בחמאה, ולנקב. מניחים בצד עד להכנת מילוי הקרם והפירות.
2. את התפוחים והפירות לקלף. לחתוך לפרוסות דקות ולהניח בצד.
3. למזוג לסיר כוס חלב, סוכר וסוכר וניל. להניח על האש לרתיחה, במקביל את החלב הנוטר ממיסים עם הקורנפלור ולאחר מכן מוסיפים את החלמונים.
4. בזמן שהחלב מתחיל לרתוח, מוזגים את שאר החומרים ומערבבים תמיד, עד לקרישה, מסירים מהאש, מכסים בריעת ניילון לקירור.
5. מורחים את הקרם על בצק העלים.
6. את הפירות החתוכים להניח אחד לצד השני בשורה יפה.
7. ממיסים כרבע חמאה ומברישים את הפירות.
8. מחממים תנור ל-180 מעלות ואופים כ-45 דק'.
9. ממיסים על האש 2 כפות ריבה ומברישים את כל הפירות בעדינות.

75 דקות

6 servings 6