

עוגת תפוחים קרמל פתיבר



רכיבים

- תפוח עץ
- כפות קינמון טחון
- כפות סוכר לבן
- כוסות קמח
- כפיות אבקת אפייה
- 1/3 3/1 כוס חלב
- כפית תמצית וניל
- כוסות סוכר לבן
- ביצה
- כוס שמן קנולה
- גרם סוכר לבן (לקרמל)
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר (לקרמל)
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה להקצפה (לקרמל)
- כפית תמצית וניל (לקרמל)
- קורט מלח (לקרמל)
- גרם פתיבר קלאסי

הכנה

1. מקלפים ופורסים את התפוחים.
2. מערבבים את התפוחים עם קינמון ו-2 כפות סוכר ומניחים בצד.
3. מכינים את הבליטה לעוגה: מחממים תנור ל-170 מעלות משמנים תבנית קוגלהוף.
4. מערבבים בקערה קמח ואבקת אפייה.
5. מערבבים במיקסר ביצים עם תמצית וניל וסוכר כ-2-3 דקות.
6. מוסיפים שמן תוך כדי הקצפה.
7. מוסיפים לסירוגין מהקמח והחלב, מערבבים בקצרה רק עד שהקמח נטמע.
8. מפזרים פירורי פתיבר בתחתית התבנית.
9. יוצקים מעל 1/2 מבליטת העוגה ומעליה את התפוחים. חוזרים על הפעולה – פירורי פתי בר, בליטה ותפוחים.
10. מכניסים לתנור ואופים כשעה ורבע עד שהעוגה מתייצבת.
11. מוציאים מהתנור ומצננים. מעבירים לצלחת הגשה.
12. מכינים קרמל: מכניסים את הסוכר לסיר עמוק עם תחתית עבה ומחממים על גבי להבה בינונית עד שהסוכר נמס ומקבל צבע קרמלי.
13. מוסיפים את החמאה, כף בכל פעם, ומערבבים היטב עד שכל החמאה נטמעת בסוכר.
14. מוסיפים בזהירות רבה את השמנת ומערבבים.
15. מוסיפים תמצית וניל ומלח ומערבבים, ממשיכים לבשל עוד כ-5 דקות עד שהקרמל מסמיך מעט (הוא יסמיך עוד במהלך הקירור).
16. מורידים מהכיריים ומצננים לטמפרטורת החדר.
17. שופכים מהקרמל מעל העוגה ומגישים.

