

עוגת תפוחים הפוכה ברוטב טופי מולינו ללא גלוטן

רכיבים:

250 גרם תערובת "מולינו" להכנת מאפינס ועוגות בחושות (אריזה ורודה)

4 תפוחים (איזה סוג שרוצים), מקולפים וחתוכים לשמיניות

1/4 כוס סוכר חום

3 ביצים

35 גרם שמנת מתוקה

100 גרם שמן קנולה/חמניות

לרוטב טופי:

1/4 כוס סוכר

1/2 כוס שמנת מתוקה

כף דבש

קורט מלח

50 גרם חמאה

אופן ההכנה:

- בתבנית עוגה עגולה (24 ס"מ), מרופדת בנייר אפייה ומשומנת, מניחים את התפוחים על צידם הקמור (העגול) בעיגול מסודר. מפזרים מעל את רבע כוס הסוכר החום.
- בקערת המיקסר מניחים את הביצים, השמן, השמנת המתוקה ותערובת ה"מולינו" ומקציפים במהירות גבוהה כ- 3 דקות.
- שופכים את הבלילה על גבי התפוחים.
- מחממים תנור ל- 170 מעלות ואופים כ- 40 דקות, עד אשר העוגה מקבלת גוון זהוב-שחום.
- מצננים את העוגה ובינתיים מכינים את רוטב הטופי: בסיר מניחים את כל החומרים, מביאים לרתיחה וממשיכים לבשל על אש קטנה עוד כשתי דקות תוך כדי בעבוע עדין.
- בעדינות ובזהירות הופכים את העוגה על צלחת הגשה, מסירים את נייר האפייה ויוצקים עליה את הרוטב.