Тесто: Растапливаете 0,5 пачки (пачка 200гр) маргарина, туда 5 ст.л сахара, перемешать, добавить одно яйцо ,0,3 ч.л соды, гашеной уксусом (6-9%). Добавляете муки 1-1,5стакана. Тесто не делайте очень крутым, а то будет жесковать корж. Это тесто выложите в форму, у меня силиконовая диам 28(из опыта лучше по-больше форму надо или борта повыше) Сверху теста раскладываем яблоки, порезанные дольками, дольки можно прям втопить в тесто, я еще добавляю чернику (замороженую). А сверху все заливаем заливкой.   
Делаем заливку: банка сметаны (180-200 гр), я беру городецкую простоквашу, всю банку 400 грамм, 1 желток, 5 ст.л сахара, 3 столовые ложки муки. Все взбить и разлить по верх начинки, следим, чтобы заливка распределилась равномерно. Ставим в разогретую духовку на 200 градусов примерно на 40-45 минут. Когда заливка начнет румянится, то готово.   
Горячим не резать, иначе заливка растечется. Когда остынет - заливка превращается в густой крем и уж режьте, как хотите, хоть ложкой кушайте!

