

Tilberedning:

1. Skyl æblerne og skræl dem. Skær dem i små stykker og put dem op i en gryde. Tilsæt ½ deciliter vand. Sæt gryden med vand og æblestykker på en kogeplade, læg låg på og skru helt op for varmen.
2. Tilsæt vanillestang
3. Når indholdet i gryden koger, skru ned på middelvarme og behold låget på gryden. Kog æblestykkerne i ca. 10 minutter, til de er helt bløde. Rør en gang imellem undervejs
4. Sluk for pladen og tag gryden væk fra varmen. Hæld de kogte æbler over i en skål. Rør det til mos og tilsæt 2 spsk. sukker. Sæt skålen i køleskabet
5. Smid vanille stangen væk
5. Pisk fløden stiv med et piskeris eller en elpisker. Pas på med at piske for længe, så kommer flødeskummet til at smage af smør.
6. I en gennemsigtig glasskål lægges først et lag æblemos i bunden. Derefter et lag rasp og så igen et lag æblemos osv. Det øverste lag skal være rasp. Læg flødeskummen ovenpå kagen.

Tips:

Man kan erstatte 100 g rasp med marengs, eller makroner. Put dette i en plasticpose og knus dem med noget tungt, f.eks. en kagerulle
I dette tilfælde lægges et lag rasp og et lag knust marengs/makron og så igen et lag æblemos osv. Det øverste lag skal stadig være rasp.

Pynt evt. æblekagen med nogle klatter rød gele, ovenpå på flødeskummet

Anvender du madæbler tilsæt da 5 spsk. Sukker, i stedet for 2 spsk.

Gammeldags æblekage

(4 personer)



Grundide og foto er fra Arla food

Ingredienser:

500 gram spiseæbler
½ dl vand
2 spsk. sukker
1 stang vanille
200 gram æblekage rasp
2½ dl piskefløde