

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

4-5 personer

1 kg syrlige æbler

Ca. ½ dl vand

Sukker

1 dl rasp

½ dl sukker

50 g smør



Pynt:

½ l piskefløde

Skræl æblerne, skær dem i kvarte og fjern kernehuset. Skær derefter æblestykkerne i både og kog dem møre i vand under låg. Smag æblegrøden til med sukker. Bland rasp og sukker. Smelt smørret i en pande og rist raspen deri, indtil den er gylden og sprød. Rør af og til i raspen under afkølingen. Læg æblegrød og rasp lagvis i en skål, det øverste lag skal være rasp. Pynt æblekagen med flødeskum.

NB!

Æblekagen lægges sammen lige før serveringen.