

Mandelæblekage med flødeskum

Mandag 4. februar 2013

Ingredienser

4-6 æbler
1 dl vand
2 spsk. Lyst
Muscovadorørsukker
100 g mandler
50 g valnødder
1 dl Sukker
2 æg
2 dl piskefløde

Fremgangsmåde

Skræl æblerne, fjern kernerne, og skær æblerne i både. Bring vand og muscovadorørsukker i kog, og tilsæt æblebådene. Tag gryden af varmen, og lad det stå i 2 minutter. Tag æblebådene op, og lad dem afdrøppe, inden de lægges i et smurt ildfast fad.

Sæt ovnen på 200°. Mal mandlerne. Hak valnødderne. Pisk æg og sukker let. Bland mandler og nødder i. Hæld massen over æblebådene. Bag mandelæblekagen midt i ovnen i ca. 20 minutter.

Pisk fløden.

Server kagen lun med flødeskum til.