

inköpslistan.se

Av: Iréne

6 port

Frukt & Bär, Efterrätt, Lättlagat, Fest

ÄPPELKAKA UNDERBAR*

Ingredienser

5 dl äpple *(klyftor)*
1 dl vitt vin *(går med matlagningsvin)*
150 g smör
1,5 dl socker
(beror på äpplenas sötma!)
2 st ägg
200 g sötmandel *(mald)*

Till servering

vaniljsås *(el mjukrörd vaniljglass)*

Gör så här

Lägg äppeklyftorna i en ugnssäker form och häll över vinet.

Rör smör och socker poröst.
Tillsätt äggen, ett i taget under omrörning.

Mal mandeln och tillsätt den.

Bred smeten över äpplena och grädda i 225 g ca 20 minuter. Känn efter med en sticka om klyftorna är klara.

Servera kakan ljum med vaniljsås eller mjukrörd vaniljglass.