

LINNEAS ÄPPELKAKA

Modifierad för matberedare och mikro.

Gräddning: Omkring 30 min vid 200°C.

Tid: ca 45 min.

För 6 personer.

Ingredienser:

- * 8 äpplen
- * 4 msk socker

- * 100 g smör
- * ½ dl strösocker
- * 100 g sötmandel
- * 2 ägg
- * 2 msk vetemjöl

Tillbehör:

Vaniljsås, glass eller vispad grädde.

Tillagning:

1. Skala och skär äpplena i tunna skivor.
2. Sprid ut dem i en rund form med ca 25 cm diameter,
3. Strö över 4 msk socker och kör allt i mikron ca 5 min med 850 W.
4. Kör mandeln i en matberedare.
5. Tillsätt smöret, sockret och mjölet och kör igen.
6. Dela äggulor och vitor, häll gulorna i matberedaren och kör.
7. Vispa vitorna till hårt skum och vänd ned dem i smeten.
8. Täck äpplena med smeten och grädda.

Servering:

Ljummen eller kall med tillbehör.