

Lolle's gammeldaws æblekage

Ingredienser:

500 gram æbler, f.eks Belle de Boskoop

½ deciliter vand

100 gram sukker

Kornene fra en halv stang vanille eller 1 tsk vanillesukker

75 gram rasp

50 gram sukker

50 gram smør

75 gram makroner

2 deciliter piskefløde

Evt. ca. 50 g rød paradisæblegelé

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 op helt op for varmen.

Flæk evt. en vanillestang, skrab kornene ud og put dem ned til æblerne i gryden eller tilsæt vanillesukker.

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.

Sluk for pladen og tag gryden væk fra varmen. Hæld de kogte æbler over i en skål. Rør det til mos og tilsæt ca. 100 gram sukker. Sæt skålen i køleskabet.

Hæld 75 gram rasp og 50 gram sukker i en anden skål og bland det sammen.

Smelt smørret på en pande og brun raspen ved middelvarme. Pas på at det ikke brænder på. Rør hele tiden i det.

Tag panden af varmen, sluk for pladen og hæld den brunede rasp i en skål.

Put makroner i en plasticpose og knus dem med noget tungt, f.eks. en kagerulle.

Hæld fløden i en skål med høje sider. Pisk fløden stiv med et piskeris eller en elpisker. Pas på med at piske for længe, så kommer flødeskummen til at smage af smør.

Find en gennemsigtig glasskål frem og læg først et lag æblemos i skålen. Derefter et lag rasp og et lag knust marengs/makron og så igen et lag æblemos osv. Det øverste lag skal være rasp.

Læg flødeskummen ovenpå kagen. Pynt med paradisæblegelé og server.