

Inger's Gimlekage:

Ingredienser:

makroner

saftige æbler

mandler

piskefløde

Læg et lag makroner i bunden af serveringsfadet.

Fjerne kernehuset fra æblerne og riv dem groft.

Læg et ca. 8 cm. lag revne æbler over makronerne.

Dæk skålen til og lad den stå og trække gerne ½ døgn - f.eks. natten over.

Hak mandlerne groft og drys over æblerne.

Pisk fløden og læg et dækkende lag flødeskum over.

Bon appetit.