

Toscaæbler (4 pers)

6 mellemstore æbler
1/2 dl. (75g) hakkede mandler
1/2 dl. (125g.) sukker
75g smør/margarin
1/2 spsk. mel.
1/2 spsk. mælk

Skær æblerne, stik kernerhuset ud og skil æblerne i et smurt ovnfast fad. Sæt dem i ovnen ved 200° i 15 min, til æblerne er halvmøre.

Bland i mellemtiden ingredienserne til toscadejen i en lille tykbundet gryde og lad det få et opkog. Tag gryden af varmen og lad massen afkøle lidt. Fordel den over æblerne og bag dem færdig ved 250° i ca. 15 min til dejen er bagt. Et æblerne sene til at mæne, kan det være nødvendigt at lægge et stykke staniol over og sætte varmen ned til 200° .

Ser var æblerne lune eller kolde med flødestiv eller vaniljeis, der er guset halvblød.

Husk at lave dobbelt af fyldet!