



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. oktober 2021

Dessert

Gammeldags æblekage i glas (4 personer).

Ingredienser: **Æblemos:** 800 g æbler, ½ vaniljestang, 1 dl vand, 120 g sukker. **Æblekagerasp:** 2 spsk smør til stegning, 150 g rasp, 30 g sukker, 300 g makroner. **Til servering:** 2 dl piskefløde.

Æblemos:

Skræl æblerne og skær dem i grove stykker. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud.

Damp æblerne i en gryde med vand, sukker og vaniljekorn i ca. 10 minutter. Tilsæt mere vand undervejs, hvis æblerne koger tørre.

Mos de dampede æbler med en gaffel. Smag evt. æblemosen til med mere sukker.

Æblekagerasp:

Smelt smørret på en pande. Tilsæt rasp og sukker. Varm det hele godt igennem i ca. 5 minutter. Bred blandingen ud på bagepapir og lad den køle af.

Knus makronerne og bland dem med æblekageraspen.

Fyld æblemos i portionsglas. Læg et lag æblekagerasp ovenpå. Stil glassene i køleskabet i ca. 30 minutter.

Servering:

Pisk fløden til skum og fordel det oven på æblekagerne.

