



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. oktober 2022

## Dessert

### Gammeldags æblekage (4 personer).

#### Ingredienser:

750 g æbler i mindre stykker, 25 g smør, ½ dl vand, 1 spsk sukker, 150 g rasp, 85 sukker, 75 g smør, ½ l piskefløde, ribsgelé.

#### Æblemos:

Kom vand og æblestykker i en tykbundet gryde. Kog ved svag varme og under lå i ca. 10 min., eller til æblerne er møre – rør af og til.

Rør smør og sukker i æblemosen og smag til. Lad mosen køle af.

#### Ristet rasp:

Smelt smørret i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner.

Tilsæt rasp og sukker og rist blandingen ved jævn varme og under omrøring til den er gylden og sprød.

Hæld raspen på et stykke bagepapir på en bagerist. Rør af og til mens raspen køler af.

#### Servering:

Anret æblemos og rasp lagvis i en stor skål. Slut med flødeskum og pynt med ribsgelé.

