

Recept från Sven o Pias samling

Hannas franska äppelkaka

En lyxig och läcker dessert, som passar bra efter kalkon eller kyckling på Mårtensafton.

Receptet avpassat för 6-8 portioner (minst, är ganska mäktig).

Tag fram alla ingredienserna i god tid. Sätt ugnen på 200 °C.

Ingredienserna:

2 brk konserverade äpplen (12 halvor)

Vaniljsåsen:

2 dl kaffegrädde

½ vaniljstång

3 äggulor

3 msk strösocker

Mandelsmeten:

1 hg sötmandel

1 hg smör

1 dl strösocker

½ citron

2 äggulor

3 äggvitor

1,5-2 dl vispgrädde

Beredningen:

Börja med vaniljsåsen: Koka hastigt upp kaffegrädden med den klivna vaniljstången. Låt svalna något och rör sedan snabbt ner äggulorna. Sjud under omröring till såsen tjocknat. Rör ner sockret. Fiska upp vaniljstångens skal. Låt kallna i kylskåpet.

Placera de avrunna äpplehalvorna på ett ugnssäkert lagom stort smörat fat. Skålla, skala, torka och mal mandeln. Rör smör och socker poröst. Blanda i mandeln och rivet citronskal. Rör ned äggulorna en i taget. Vispa äggvitan till hårt skum och vänd ned i smeten. Bred smeten över äpplehalvorna och grädda i mitten av ugnen ca 30 min eller till svagt ljusbrun färg. Vispa grädden och blanda ned i vaniljsåsen.

Serveras varm med kall vaniljsås.

Tips: Om man vill använda färska frukter skall äpplena vara fasta, skalade och urkärnade, innan de kokas mjuka i sockerlag.

Äppelkakan kan förvaras i kyl under al-folie i flera dagar och portioner kan lätt värmas i mikron.