

RCN:s Äppelkaka

Det här behövs till 1 kaka

Deg

3 dl vetemjöl

1½ dl strösocker

½ krm salt

125 g smör

1 litet ägg

Fyllning

50 g smör

¾ dl strösocker

2 ägg

100 g mandelmassa, (grovriven)

Rivet skal av en citron

Gör så här

1. Blanda vetemjöl, socker, salt och kylskåpskallt smör gärna i en matberedare till en smulig massa. tillsätt ägget, arbeta till en smulig deg. Låt degen vila i kylskåp minst 1 timme.
2. Sätt ugnen på 200°
3. Gör fyllningen. Smält smöret i en kastrull och tillsätt socker, söndervispade ägg, riven mandelmassa och rivet citronskal
4. Sjud blandningen under omröring tills den tjocknar (Obs den får inte koka)
5. Tryck ut den kylda degen i en i en form med löstagbar kant, ø ca: 24 cm
6. Skala och klyfta äpplena
7. Häll smeten i formen och stick ner äppelklyftorna
8. Grädda på nedersta falsen i ugnen 40-45 minuter
9. Servera kakan med vaniljsås, vaniljvisp eller lättvispad grädde