

Makronkage med æble

Opskrift til 15-20 stykker

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Bund

- 150 g smør
- 100 g sukker
- 4 æggeblommer (kasser ikke hviderne, de skal bruges til toppen)
- 300 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 1/3 tsk. salt
- 1 revet æble

Æblekompot

- 4 æbler

Top

- 4 piskede æggehvider
- 14 blendede tvebakker
- 2 tsk. mandelessens
- 200 g flormelis

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader under og over varme
2. Lav bunden ved at piske smør, sukker og æggeblommer sammen. Tilsæt så mel, bagepulver og salt og rør igen. Riv et æble og kom dette ned til dejen. Smør dejen ud i en form beklædt med bagepapir. Min form målte 20*20 cm. Bag bunden i 10 minutter imens du laver din æblemos og top
3. Æblemos: skræl æblerne og skær dem i både. Kom dem i en gryde med en lille smule vand, kun lige så bunden af gryden er dækket. Giv dem 6-7 minutter ved middel-høj varme. Blend dem til mos når de er bløde. Kom dette lag over bunden af kagen
4. Lag toppen til kagen ved at piske æggehvider stive i en skål. Knus tvebakkerne, jeg brugte en minihakker for at få dem helt finknuste. Bland disse ned i æggehviderne sammen med mandelessens og flormelis. Vend det rundt og kom det over æblelaget

5. Gig kagen yderligt 15 minutters tid i ovnen til toppen begynder at blive lysebrun