

Luksus æblekage med crumble og flødeskum

Opskrift til 6 glas

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

50 minutter + 1 time i køleskabet

Ingredienser

Æblegrød

- 800 g æbler i tern, skrællede og uden kernehus
- 100 g sukker
- 1-1,5 dl vand
- 1 stor spsk. vaniljesukker

Crumble

- 30 g mandler
- 30 g havregryn
- 30 g sukker
- 30 g puffet spelt
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 nip salt
- 70 g smør
- 2 spsk. lys sirup

Desuden

- 3-4 dl piskefløde
- 12 makroner

Sådan gør du

Æblegrød

1. Skræl æblerne og skær i tern. Kom i en gryde sammen med de resterende ingredienser. Tilsæt dog gerne vandet lidt af gangen. Start fx med halvdelen af vandet, og kom så først resten i, hvis gryden bliver for tør.
2. Kog i 10 minutters tid - evt. mere, alt efter hvilken type æbler du bruger. Nogle kræver lidt længere kogetid. Tilsæt evt. mere vand løbende.
3. Når æblerne er møre, giver du dem en tur med stavblenderen.
4. Sæt æblegrøden på køl, mens du klargør de andre elementer.

Crumble

1. Tænd ovnen på 180 grader.
2. Smelt smør og sirup på en pande.
3. Hak mandlerne groft, og rør sammen med de resterende tørre ingredienser. Vend det rundt i smør og sirup på panden.
4. Kom det hele på en bageplade beklædt med bagepapir. Spred det så godt ud på pladen som muligt. Bag i ovnen i små 10 minutter.
5. Lad din crumble køle helt ned på bagepladen. Skil gerne det hele godt ad, så det ikke bliver én stor klump, når det tørrer. Du kan evt. brække det lidt fra hinanden i takt med, at crumblen bliver kold.

Saml æblekagerne

1. Pisk fløden til en let skum.
2. Find 6 glas frem.
3. Kom æblegrød, flødeskum, 2 knuste makroner og crumble i hvert glas i lag.