



SENIORMADLAVNING

ÆBLEKAGE 40 PERSONER



Ingredienser

30 æbler (Lasses økologiske)

Ca 1 kg rasp

Ca 800 gr makroner

4-5 glas solbærsyltetøj

1,5 l fløde

300 gr sukker

Vinsyre

Fremgangsmåde

Æbler skrælles og skæres i kvarte både der igen deles i 3 skiver og lægges igryder iblandet 300 gr sukker og 1 tsk. Vinsyre og max 1 kop vand pr. gryde.

Koges ved svag varme i 5-6 minutter og sættes herefter til afkøling. Der må efter kogning godt være hele æblestykker tilbage.

Flødeskum piskes blødt.

Anretning

Anrettes portionsvis på asiet.

På asiet lægges 1 spsk æblekagerasp, herpå æblegrød der overdrysses med æblekagerasp, 1.2 makroner og til sidst en klat flødeskum der pyntes med en klat solbærsyltetøj.