Eplesnekake



Ingredienser

Sukkerbrød med mandler:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
50 g mandler

Eplesne:
6 epler
1,5 dl sukker
3 eggehviter
et par dråper sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og bland med malte mandler. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner.

Ha eplene på en stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min, til de er myke. Avkjøl litt. Fjern skall og kjernehus. Bland fruktkjøttet med sukkeret. Tilsett eggehvitene og sitronsaft. Pisk med elektrisk mikser til du får et porøst og luftig epleskum som blir hvitt som sne.

Fyll og dekk kaken med eplesneen.

Tips

Kaken smaker best samme dag den er fylt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplesnekake