



Dessert

Æblekage med marengslåg.

Ingredienser:

Antal personer: 4

Marengsdej:

- 125 gr. Sukker
- 125 gr. Makroner knuste
- 4 stk. Æggehvider stiftpiskede

Æblemos:

- 1 kg. Æbler gerne lidt syrlige spiseæbler
- 1 dl. Vand
- 1 tsk. Vanillesukker
- 1 dl. Piskefløde

Fremgangsmåde:

Æblerne skrælles, kernehus fjernes og skæres i både. Dampes i vandet ved meget svag varme, behøver ikke at koge helt ud, der må gerne være »klumper« af æbler.

Pisk æggehvider godt stive, vend sukker og de knuste makroner i æggemassen.

Læg æblemosen i bunden af en flad ildfast skål, - bred marengsdejen over, sættes i en forvarmet ovn (mindst 200°) i ca. 15 min. til den er gylden på toppen.

Serveres lun og med en klat flødeskum til.