



DESSERT

Gammeldaws æblekage.

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 800 gr.	Æbler (f. eks. Belle de Boskop)
1 ½ dl.	Vand
¾ dl.	Sukker
1 tsk.	Vanillesukker
½ stk.	Citron (revet skal)
½ ltr.	Piskefløde
1 pose	Makroner
	Ribsgelé (til pynt)
	Kartoffelmel til jævning

Fremgangsmåde: Skræl æblerne og skær dem i mindre stykker, fjern kernehuset, og kog dem møre med vandet i en gryde under låg. Smag til med sukker, vanille og citronskal, og pisk stykkerne godt ud. Jævn evt. med lidt kartoffelmel. Køl mosen af. Når den er helt kold piskes fløden. Læg mosen lagvis med knuste makroner i en pæn skål. Hæld flødeskum over, og pynt med små klatter ribsgelé.