

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

ÄPPELTOSCKAKAKA



8-10 portioner:

Mördegsbotten:

- 125 g smör
- 3,5 dl vetemjöl
- 1 msk mörk sirap
- 2 tsk vaniljsocker

Fyllning:

- 100 g smör
- 2 ägg
- 100 g mandelmassa
- 1,5 dl strösocker
- 1,25 dl vetemjöl
- 2 tsk vaniljsocker
- 2-3 äpplen (beroende på storlek), skalade och urkärnade
- 1 tsk kanel

Toscaglasyr:

- 50 g smör

Gör så här:

Mördegsbotten:

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Mixa samman smör, mjöl, sirap och vaniljsocker i en matberedare. Arbeta ihop till en slät deg. Vira in i plastfolie och ställ att vila i kylan en timme.
3. Kavla ut degen på mjölat bakhord och klä en pajform (springform) med 24 centimeters diameter med ett tunt degtäcke. Förgrädda botten i ca 5 minuter. Den ska bara stelna, inte få färg.

Fyllning:

1. Sänk ugnstemperaturen till 175°.

- 0,75 dl strösocker
- 50 g flagad mandelspån
- 1 msk vetemjöl
- 1 msk grädde

2. Skala och kärna ur äpplena. Skär i ca ½ centimeter tunna klyftor.
3. Smält smöret och låt sedan svalna.
4. Finriv mandelmassan i en skål.
5. Vispa äggen och sockret poröst. Blanda i mjölet och vaniljsockret och sedan smöret. Till sist rör du ner den rivna mandelmassan.
6. Häll smeten i pajskalet och fördela och tryck ner äppelklyftorna i smeten. Pudra kanel över ytan.
7. Grädda i ca 25 minuter. Ta ut kakan och höj ugnstemperaturen till 200°.

Toscaglasyr:

1. Smält smör och socker i en kastrull. Blanda i mandelspånen och mjölet. Rör om noga. Häll slutligen i grädden.
2. Häll smeten över kakan och grädda i 8-10 minuter.

Servera gärna med en klick grädde eller en skopa vaniljglass till men kakan smakar även fantastiskt utan om du vill hålla igen på kalorierna.

