

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Æblekage

Jeg har før nævnt at vi bor på landet mellem Slangerup og Frederikssund og da jeg købte grunden, som er en 1/2 tønde i landzone, var der ikke andet end kvikgræs på grus og sten, ikke et eneste træ eller busk. En af opgaverne var selvfølgelig at påbegynde en tilplantning og deriblandt en del birk og fyrretræer. Det er så ca. 30-40 år siden at tilplantningen begyndte og vi har så skovet en del de seneste år, men stormen her i slutningen af oktober 2013 fik alligevel fat i en af de store fyrretræer og det knækkede ca. 3/4 meter over jorden og faldt ned således at det lige strejfede hjørnet af huset, hvor heldig kan man være. Vi talte ringene i stammen og konstaterede at der var 31 årringe og det var vel 50-60 cm i diameter, en temmelig stor krabat som vi nu er i gang med at skære op.

Alt efter hvor bastant æblekagen skal være og til hvor mange personer, skrælles og ud-kærnes 2-5 kg æbler, skæres i små stykker og koges i lidt vand med en flækket god vaniljestang og lidt sødemiddel (sukker eller perfect fit) det koges i ca. 10 min. Og stilles koldt. Imedens kommes en god klat smør på panden (må ikke brunes) og man rister en portion rasp til det er gyldent. En god håndfuld mandler ristes ligeledes på panden, afkøles og hakkes. 1/2 li. Piskefløde piskes til skum og så starter man i en glasskål at komme en stor sjat madeira i bunden af skålen derpå laglægges først den ristede rasp, med lidt hindbærmarmelade og lidt mandler, så lidt flødeskum, så æblerne og derpå rasp med de sidste mandler og til sidst resten af flødeskummet med et par klatter hindbærmarmelade. Man kan starte laglægningen med et lag udblødte (Madeira) markroner, det er extra godt.

Bon appetit

Jarl & Jettes opskriftkort ©

