

Mandel- & äpplekaka

med calvadosgrädde och rostad mandelmassa

Mandel- & äpplekaka:

6 st ägg
6 dl strösocker
1 dl mandelmjöl
5 dl vetemjöl
0,5 tsk malen kanel
200 g smör
1 dl ströbröd
5 höstäpplen

Vispa ägg och strösocker fluffigt i köksassistenten med vispen.

Blanda vetemjöl och mandelmjöl och sikta ner i smeten.

Fyll smeten i en välsmorda formar, lägg på tunna äppelskivor som en solfjäder.

Strö över lite strösocker, malen kanel och lägg på hyvlat smör.

Grädda kakan i 20-25 minuter till en gyllene färg i 175 grader (varmluft).

Grädde:

3 dl grädde
2 msk socker
0,5 dl calvados

Smaksätt grädden med strösocker och calvados. Vispa lätt i bunke.

Rostad mandelmassa:

50 g mandelmassa
50 g havregryn
50 g strösocker
50 g smör
1 msk majsstärkelse
1 msk grädde
50 g glykossirap

Riv mandelmassan på fint rivjärn.

Blanda alla ingredienser förutom havre och mandelmassa i en kastrull. Låt koka upp under konstant omrörning.

Tillsätt havre och mandelmassa och fortsätt röra om.

Lägg över smeten i skål och låt svalna i kyl.

När smeten svalnat något: klicka ut teskedsstora bollar på ett bleck och platta därefter ut dem med en gaffel.

Baka av i 175-gradig ugn i 5-7 minuter tills gyllene. Låt svalna innan de försiktigt lossas från plåten och smulas grovt.