

Hard Rock Cafe's Apple Cobbler

Ingredienser:

Degen

- 7 dl mjöl
- 2 msk strösocker
- 1 tsk salt
- 250 gr smör
- 10 msk kallt vatten

Äppelfyllning

- 10 äpplen
- 1000 gr creme fraiche
- 3 stora ägg
- 6,5 dl socker
- 2 msk vaniljsocker
- 1 ½ tsk salt

Topping

- 200 gr smör
- 200 gr margarin
- 5,5 dl mjöl
- 2,5 dl farinsocker
- 4 msk kanel
- ½ tsk salt



Gör så här:

Degen

Blanda mjöl, socker och salt i en skål. Blanda noga.

Tillsätt smöret i kuber och häll vattnet i omgångar över mjölblandningen.

Tryck ihop blandningen till en boll. Låt vila i 30 minuter.

Äppelfyllning

Skala och kärna ur äpplena. Halvera äppelklyftor. Lägg äppelbitarna i vatten med lite citronjuice för att de inte ska bli bruna. Torka av äpplena innan de ska användas. Vispa ihop creme fraiche och ägg i en stor skål. Tillsätt de återstående torra ingredienserna och blanda väl. Tillsätt de skivade äpplena och ställ fyllningen åt sidan.

Topping

Skär smör och margarin i kuber. Mixa ihop med mjöl till en smulig blandning.

Tillsätt farinsocker, kanel och salt.

Hacka valnötterna grovt.

Utbakning

Kavla ut degen, så att den täcker botten på en ugnsplåt. Grädda i 10 minuter på 175 gr.

Låt degen svalna något och fyll på äppelfyllningen och grädda i ca 45 minuter.

Ta ut plåten och lägg på toppingen. Grädda i ytterligare 10 minuter.

Låt kakan svalna innan uppskärning i bitar.

Dekorera med valnötterna.

Serveras med vaniljglass.

Enjoy!