

## Tildas äppelkaka

10 personer

4 st. ägg  
5 dl strösocker  
5 dl mjöl  
6 st. äpplen  
300 g smält smör  
*Att strö uppå*  
ca 3 msk socker  
ca 2 tsk kanel

Till garnering

Vispad grädde smaksatt med vaniljsocker  
Florsocker

1. Sätt ugnen på 175 grader
2. Skala och klyfta äpplen ( ej tjocka klyftor )
3. Rör ihop ägg och socker. *Vispa ej*
4. Tillsätt mjöl och smält smör
5. Lägg bakplåtspapper i en form. Häll ut smeten och tryck ner äppelklyftorna i jämna rader. Blanda socker och kanel och strö över.
6. Ställ in kakan i ugnen på 175 grader i ca 40 minuter. Den ska vara kladdig i mitten när den tas ut. Låt den kallna och frys den sedan under ca 1 timme.
7. Ta ut kakan, skär bort torra kanter och skär den sedan i bitar. Vid servering så värmer du den i ugn i 7 - 8 minuter på 150 grader.
8. Servera med vispad grädde smaksatt med vaniljsocker
9. Pudra över lite florsocker