

Äppelkaka med vaniljsås

Ingredienser

- Ca 14 syrliga äpplen
- 4 dl pecannötter
- 2 dl socker
- 2 dl vetemjöl
- 2dl smör rumstepererat
- 2 tsk kardemumma
- 1 msk kanel

- 2 st apelsiner = saften
- 8 st äggulor
- 4 msk strösocker
- 2 st vaniljstänger

Gör så här

- Sätt ugnen på 180-200 C
- Skala äpplena och tag ur kärnhuset
- Skiva äppelbitarna och lägg i smord form
- Mixa nötterna med sockret i matberedare
- Blanda resterande av ingredienserna och kör till en jämn massa
- Spritsa sedan denna massa över äpplena och grädda i 20-25 min.
- Obs! Se till att täcket inte blir för gräddat. Lägg i så fall på en folie

- Snitta vaniljstängerna på längden och skrapa ut fröna i en liten tjockbottnad kastrull-
- Tillsätt resten av ingredienserna och vispa samman till en fluffig sås.
- Obs! inte alltför hög värme. Vispa hela tiden och ha gärna ett kallt vattenbad redo att ställa kastrullen i för att snabbt kunna kyla ned.
- Ställ i kylan och låt det svalna