

Äppelkaka med vaniljsås

Äppelkakan

4 st ägg
3 dl socker
3.5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 hg smält smör
3 st äpplen i klyftor
Att strö över: 2 msk socker och 1 msk kanel

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa ägg och socker pösigt.
3. Blanda mjöl och jästpulver och rör ned mjölblandningen i äggsmeten.
4. Tillsätt det smälta smöret och häll smeten i en välsmord och bröad form (2 liter).
5. Skala och skär äpplena i klyftor.
6. Stick ned dem i smeten.
7. Blanda socker och kanel och strö över äpplena.
8. Grädda kakan i ca 30-40 minuter, eller tills den har fått fin färg och är torr i mitten. Prova med sticka eller grillpinne i trä.

Vaniljsåsen

2 vaniljstång
3 dl vispgrädde
3 dl mjölk
1,5 dl strösocker
6 äggulor

1. Häll mjölken och grädden i en kastrull. Snitta vaniljstången och skrapa ner kärnorna i gräddmjölken. Lägg även i vaniljstången. Koka upp och låt koka ett par minuter. Ta upp vaniljstången och låt svalna.
2. Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt lite av gräddmjölken och vispa lite till. Häll äggblandningen i kastrullen med gräddmjölk. Låt sjuda sakta på svag värme, utan att koka, under vispning tills den tjocknar. Den får inte koka, då skär den sig. Kyl såsen.