

**Hjemkundskab**  
**Klasse: Valgfagsuge**  
**Dato: Uge 51**  
**Emne: Go' dansk æblekage**  
**Jan Thiemann**



Æblekage til mindst 10 personer

1,8	kg	Æbler, rensset vægt	<ul style="list-style-type: none"><li>• De skrællede æbler deles i både.</li><li>• Kernehus, blomst og stilk fjernes.</li><li>• Æblerne skæres i småstykker og koges med lidt vand under låg.</li><li>• Mosen sødes og smages til med Vanilla.</li><li>• Den afkøles og lægges lagvis med kagerasp i en skål.</li><li>• Nederst og øverst lægges rasp.</li><li>• Desserten dækkes med flødeskum, smagt til med Vanila og pyntes med gelé.</li></ul> <p>Kagerasp:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Smør smeltes på panden.</li><li>• Rasp og sukker blandes og ristes i fedtstoffet under stadig omrøring.</li><li>• Pas på.</li><li>• Varm sukker er meget varmt</li><li>• Raspen må ikke brænde på...!!!</li></ul>
400	gram	Sukker	
1¼	tsk.	Vanillesukker	
		<b>Kagerasp:</b>	
125	gram	Smør	
250	gram	Rasp	
125	gram	Sukker	
5	dl.	Piskefløde 38%	
1.25	tsk.	Vanillesukker	
		Ribsgele	

