

Æblekage

750	gram	Æbler, rensset vægt
175	gram	Sukker
0.5	tsk.	Vanillesukker

Rasp:

50	gram	Smør
100	gram	Rasp
50	gram	Sukker



Flødeskum

2	dl.	Piskefløde 38%
1	tsk.	Sukker

Ribsgele

Kagerasp:

1. Smør smeltes på panden.
2. Rasp og sukker blandes og ristes i fedtstoffet under stadig omrøring.

Æblemos

1. 6 æbler skylles og skrælles.
2. Æbler deles i både. Kernehus, blomst og stilk fjernes.
3. Æblerne skæres i småstykker og koges med 3 spiseske vand under låg.
4. Mosen sødes og smages til med Vaniljesukker.
5. Den afkøles og lægges lagvis med kagerasp i en skål.
6. Nederst og øverst lægges rasp.
7. Desserten dækkes med letsødet flødeskum, og pyntes med gelé.