

Äppelkaka

10 pers

Mördeg

10 dl mjöl

2,5 msk vatten

250 gr smör

2,5 ägg

2,5 dl strösocker

2 nypa salt

Fyllning

2,5 kg äpple

5 dl vitt vin

6 dl strösocker

Rivet skal av en citron

Gör mördegen och låt stå kallt i en timma och klä sedan formarna/formen med degen.

De skalade och urkärnade äpplena delas i åtta delar och får koka upp vid medelstark värme. Tillsätt vin, citronskal och socker. Koka i ca 15 minuter.

Fyll därefter formarna/formen med de kokta äpplena. Täck med sporrade degremсор i gallermonster och ugnsgredda i 175° i 30 minuter. Servera med vaniljsabayonne, se nedan.

Vaniljsabayonne

1,5 st apelsin, saften

6 st äggulor

3 msk strösocker

1,5 st vaniljstång

Snitta vaniljstången på längden och skrapa ur fröna i en liten, tjockbottnad kastrull.

Tillsätt resten av ingredienserna och vispa samman till en fluffig sås över inte alltför hög värme. Vispa hela tiden och ha gärna ett kallt vattenbad redo att ställa kastrullen i. Där kan såsen snabbt kylas ner om den blir för varm.

Ställ i kylan och låt svalna.