**Äpplekaka med kakströssel**

500 gr äpple, ½ dl socker, 50 gr russin, 1 tsk kanel, saft av ½ citron, katrinplommon marinerade i rödvin, jordgubbar, vinbärsgele.

Biskvi:

4 äggvitor, 1 ½ dl socker, 2 msk vetemjöl, 90 gr finmald mandel.

Kakströssel:

3 msk vetemjöl, 2 msk socker, 40 gr smör, 25 gr finmald mandel, ½ tsk kanel.

Vaniljkräm: Grundrecept. Mjölk, vaniljstång, äggulor.

Do this:

Blanda ingredienserna till kakströsslet och gör till en fast boll o ställ kallt. Riv sedan degen på en plåt och baka av i ugn 175 grader 5 min. låt svalna

Vispa äggvitorna till biskvin hårt rör ner socker och blanda i mjöl o mandel. Klicka ut till runda biskvier och baka av i ugn 175 grader ca 15 min.

Skala o kärna ur äpplena. Skär i tärningar 2x2 cm. lägg i kastrull tillsammans med russin och citron socker och kanel. Låt sjuda ca. 10 min till mjuk men inte grötig konsistens

Koka upp mjölk (1Liter) med vaniljstång (1-2 st) ta ifrån värmen och tillsätt mjölken till poröst vispade äggulor (4-5st) genom en sil. Värm till det tjocknar men får absolut inte koka.

Lägg upp biskvi, toppa på äpplen garnera med gelé, jordgubbar strössla på kakströssel och ev lite florsocker