

## Æblekage med ristet rasp



4 portioner

½ dl vand

750 g skrællede æbler i mindre stykker

25 g smør

1 spsk sukker

### Ristet rasp

75 g smør

150 g rasp

85 g sukker

### Pynt

¼ l piskefløde, pisket til flødeskum

Kom vand og æblestykker i en tykbundet gryde. Kog ved svag varme og under låg i 10 minutter eller til æblerne er møre, rør af og til. Rør smør og sukker i æblemosen og smag til. Lad mosen køle af.

### Ristet rasp

Smelt smørret i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt rasp og sukker og rist blandingen ved jævn varme og under omrøring til den er gylden.

Anret æblemos og rasp lagvis i en skål. Slut med flødeskum.

Kilde: Karolines Køkken

05.09.2013