

”Æbler med mandeldej”

Denne dessert har den fordel, at kunne bages flere dage før den spises!

8-10 æbler skrælles og halveres, koges som kompot i sukkervand (2 kopper vand og 1½ spskf. sukker) tilsat vin eller citronsaft. Må ikke koges helt ud.

4 æg piskes godt med 125 g sukker.

90 g mandler smuttes og hakkes ikke for fint, røres i æggene. Til sidst kommes 1½ dl kaffefløde i. De kogte æbler uden saft, lægges på bunden af et smurt fad. Mandeldejen hældes over.

Bages ca. ¾ time ved 165 grader midt i ovnen, indtil det bliver fast.