Eplekake med makroner

Ingredienser



125 g smør
4 eggehviter
50 g sukker
250 g makroner (se tips)
3 ss hvetemel

Pynt:
3 epler
1 ss sukker
25 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs. Knus makronene fint (dette gjøres enkelt i en morter eller ha makronene i en plastikpose og kjevle over). Vend makronene inn i marengsmassen sammen med hvetemel. Rør inn det smeltede smøret til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Skrell eplene og del dem opp i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå deigen. Strø over sukker og grovt hakkede mandler.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 50-55 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kaken smaker nydelig sammen med pisket krem!

Tips

Italienske makroner ("Amaretti") er små og helt sprøe makroner med karakteristisk og nokså sterk mandelsmak. Du får kjøpt dem i mange store matvarebutikker, for eksempel på ICA. En pose veier 500 g.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-makroner