Epleform med vaniljekrem

Ingredienser



I bunnen av formen:
5 epler
2 ss sukker
1 ts kanel
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Deig:
1 dl hvetemel
2 dl sukker
1 ts bakepulver
1 egg

På toppen:
75 g smør
50 g mandler

Fremgangsmåte

Rens eplene og del dem i terninger. Ha eplene i bunnen på en ildfast form (ca 15x25 cm eller rund 24-26 cm i diameter). Formen bør ha 4-5 cm høye kanter.

Strø over sukker og kanel. Bruk en skje og fordel vaniljekremen så jevnt du klarer over eplene.

Rør sammen ingrediensene til deigen med en sleiv. Fordel denne over vaniljekremen med en skje i et mest mulig jevnt lag.

Smelt smøret og fordel over toppen med en teskje. Strø over hakkede mandler til slutt.

Stek dessertkaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min.

Tips

"Epleform med vaniljekrem" smaker best servert varm og nystekt sammen med vaniljeis!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/epleform-med-vaniljekrem