Grahamsæblekage med flødeskum

1 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

75 g smør
2 æg
100 g farin
100 g grahamsmel
40 g kokosmel
3/4 tsk. bagepulver
1-2 tsk. kanel
50 g rosiner
200 g revne æbler, f.eks. Belle de Boscoop

Flødeglasur:
100 g flødeost
50 g brun farin
1 tsk. citronsaft

Pynt:
30 g valnødder eller hasselnødder

Tilbehør: Flødeskum

Beskrivelse

Smelt smørret.

Pisk æg og farin sammen til en tyk creme med håndmixeren. Tilsæt det smeltede smør i en tynd stråle under piskning.

Bland grahamsmel, kokosmel, bagepulver, kanel og rosiner sammen. Skræl æblerne og riv dem på den grove side af råkostjernet.

Vend melblandingen og de revne æbler i æggemassen.

Hæld dejen i en smurt springform ca. 22 cm i diameter og bag den ved 180 grader i ca. 25 minutter.

Kog flødeost, farin og citronsaft sammen i en lille gryde til en tyk creme. Når kagen er færdigbagt, smøres den varme flødeostglasur på. Pynt med grofthakkede nødder.

Sæt kagen på køl nogle timer og server den med koldt flødeskum.