

Pære/æble kage med makrontopping

8-10 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 45 min.

Ingredienser

220 g margarine

200 g sukker

3 æg

225 g mel

1 tsk. bagepulver

1 tsk. vanillesukker

3 spsk. mælk

3 æbler i grove tern

3 pærer i grove tern

1 tsk. kanel

Makrontopping:

3 æggehvider

100 g knuste makroner

Beskrivelse

Skræl pærer og æbler og skær dem i grove tern og vend med kanel.

Pisk margarine, sukker og vanillesukker luftigt. Tilsæt herefter et æg af gangen. Kom mel, bagepulver og mælk i dejen. Beklæd en 28 cm springform med bagepapir. Kom dejen i formen og tryk herefter æbler og pærer ned i dejen.

Kom æggehvider og knuste makroner i en skål og pisk det sammen til det bliver en ensartet masse (ca. 5 min.) Det skal være en flydende masse. Hæld det ud over æblerne og pærene og bag kagen i ovnen i 45 minutter ved 170 grader varmluft.

Kagen kan serveres med flødeskum eller cremefraiche.