**Æblekage**

* 5 æbler
* makroner, ca. 200 g
* ca. 1½ dl æblekagerasp
* en klat smør
* en spsk. rørsukker
* ½ l fløde
* vaniljesukker

Skræl og fjern blomst, stilk og kernehus på æblerne.

Skær æblerne i passende stykker (både), og læg dem i en kasserolle. Hæld lidt vand ved, ca. en halv cm.

Varm langsomt op, og lad det stå og små simre under låg, til æblerne er kogt nogenlunde ud. Hold godt øje med dem, ved for høj varme blive det til mos, og stykkerne må gerne stadig kunne anes/fornemmes i æblekagen.

Put æblemassen i den skål du vil serverer æblekagen i. Afkøl lidt eller helt. Du kan sagtens lave dette aftenen før.

Nu skal makronerne ovenpå æblerne, det betyder ikke noget hvis æbelmassen endnu ikke er helt afkølet. Tryk dem halvt ned i, du kan godt brække nogle af dem over.

Smelt så en lille klat smør på en pande. Smid æblekageraspen og sukkeret i. Rør det indtil raspen begynder at klumpe og brune en smule. Pas på med for høj varme, det kan hurtigt brænde af.

Blandingen lægges i skålen, ovenpå makronerne.

Når det så er kølet helt af, pisker du fløden med vaniljesukker.

Jeg har ikke målt vaniljesukkeret af, men der må gerne komme rigelig i. Jeg bruger i hvert fald en spiseskefuld, måske mere, men smag det til, det må gerne have en god vaniljesmag.

Flødeskummet kommes ovenpå kagen. Hvis det skal være lidt anderledes kan du tilsætte flødeskummen frugtfarve under piskningen.

Lad gerne den færdige kage stå nogle timer inden servering, så den står og bliver en "helhed".