

Mammas magiske eplekake



I dag ble huset fylt av duften av kanel og nystekt eplekake! Finnes det noe bedre? Mammas eplekake slik jeg husker fra jeg var liten, skåret i like store stykker og hvert stykke toppet med en raus porsjon pisket krem. Da jeg for første gang skulle bake denne kaken i voksen alder, var det som om jeg satt ved kjøkkenbordet i huset jeg vokste opp og hørte mamma instruere meg i hvordan jeg skulle kjevle deigen. Det som gjør denne kaken uimotståelig er den gode deigen (fyrstekakedeig) og eplemosen som gjør det ferdige resultatet saftig og syrlig. Magisk!



Barndommens eplekake nr.1:

100 gr meierismør

100 gr sukker

1egg

200 g siktet hvetemel

1,5 ts bakepulver

4 ss eplemos (jeg kjøper ferdig på glass på helsekosten)

ca 1-2 (norske) epler

sukker og kanel

Pisk smør og sukker lyst, rør inn egget. Ha i mel og bakepulver og rør/pisk til den samler seg til en jevn deig.

(Deigen minner veldig om en paideig). Legg deigen i en plastpose minimum tre timer i kjøleskap (evt natten over).

Sett ovnrn på 200 grader (under- og overvarme).

Del deigen i to deler, den ene 2/3 og resten 1/3 stor. Trykk den største delen av deigen ut i bunnen av en 26 cm springform, kle bunnen med bakepapir og smør kantene godt. Trygg også deig ca 2 cm opp over kanten av formen. Smør et jevnt lag med eplemos over deigen. Skrell epler og fjern kjernene. Skjær i tynne skiver som du fordeler over eplemosen. Strø over sukker og kanel i et tynt lag, hvis du bruker søt eplemos tar du litt mindre sukker. Ha litt mel på benken og kjevle resten av deigen til en tynn leiv. Du kan evt dele den i mindre biter og kjevle litt om gangen om det er lettere. Hold deigen du ikke kjevler kald. Skjær ut strimler på ca 1 cm som du legger som et rutemønster over epleskivene (legg først striper én vei, så den andre veien). Det gjør ikke noe om du lapper dette sammen med små biter av striper, det ser uansett fint ut når det er stekt. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter eller til kaken er lysebrun på toppen. La avkjøle litt i form på rist. Skjær langs kanten av kaken så den ikke sitter fast og løsne springformen forsiktig. Ha kaken på et fat og server med pisket krem. KOS DEG.

