

Äppeltosca

TID: 45 MINUTER

INGREDIENSER

8-10 PORTIONER

Äppeltosca

100 g smör

2 st ägg

1,5 dl strösocker

1,25 dl vetemjöl

2 tsk vaniljsocker

2 st äpplen, skalade och urkärnade

1 tsk kanel

Glasyr

50 g smör

0,75 dl strösocker

50 g mandel, flagad

1 msk vetemjöl

1 msk mjölk

SÅ LAGAR DU

Äppeltosca

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker luftigt. Blanda i mjöl och vaniljsocker och rör till sist i det smälta smöret. Blanda väl. Häll smeten i en bröd springform.
2. Skala äpplena om du vill, dela och kärna ur dem och skär i lagom tunna skivor. Tryck ner äppelskivorna i smeten och pudra över kanel.
3. Grädda i ugn i cirka 25 minuter. Ta ut kakan och höj ugnsvärmen till 200 grader.

Toscaglasyr

1. Smält smör och socker. Blanda i mandelspänen i mjölet. Rör noga. Häll slutligen i mjölken.
2. Häll den varma toscasmeten över kakan och ställ in den i ugnen igen på 200 grader i 8-10 minuter.
3. Ät den som den är eller servera med en klick vispad grädde!