

Eplekake med krem på stormkjøkken

Ingredienser: Epler, sukker, smør, digestivekjeks, krem på boks

Ustyr: Stormkjøkken, kniv, skjærefjel, rørespade, fat

Fremgangsmåte: Legg 100 g smør og 2 dl sukker i panna til stormkjøkkenet og varm dette til sukkeret karamelliserer seg.

Imens: Skjær 3-4 epler i tynne båter.

Legg så eplebåtene på toppen av den karamelliserte blandingen i panna. La dette stå over svak varme til sukkeret igjen karamelliserer seg. (Dersom det står for lenge blir det knallhard knekk, som ikke er lett å tygge med mennesketenner...)

Kjøøl det hele av i 5 min.

Smelt i mellomtiden 150 g smør i en kjele på stormkjøkkenet og smuldre i ca. 25 digestivekjeks. (Kan være lurt å legge kjeksene i en ren brødpose og klemme utenpå posen slik at kjeksene blir helt knust).

Hell kjeksblandingen over kaka i stekepanna.

Varm panna raskt over stormkjøkkenet igjen slik at den lettere skal slippe formen.

Vend så hele panna på et fat.

Pynt til slutt kaka med krem fra sprayboks.

