

## Moderne, gammeldags æblekage

### 4 Personer

Sådan laver du en ideel æblekage a la Aamanns køkken.

### Æblekompot

300 g discoveryæbler  
100 g sukker  
30 g smør  
10 g citronsaft  
Citronmelisse

### Æblesorbet

350 g æbletern uden skræl  
125 g sukker  
125 g vand  
20 g citronsaft  
Udstyr: Ismaskine

### Mascarponeskum

1 stang vanilje  
500 g mascarpone  
200 g piskefløde  
3 æg

### Sprød kageflage

100 g bagt mørdej  
65 g vand  
70 g sukker

### Fremgangsmåde

#### Æblekompot

Æblerne skylles og skæres i tern uden kernehus. Sukkeret smeltes til karamel på en varm pande. Smør og æbler tilsættes og koges 5 minutter. Citronsaft tilsættes og æblekompotten køles ned.

#### Æblesorbet

Alle ingredienser kommes i en blender og blendes i ca. 4 minutter. Sorbetmassen køres på ismaskine (eller fryses ned og blendes igen, hvis man ingen ismaskine har).

#### Mascarponeskum

Flæk vaniljestangen og skrab marven ud. Kog vaniljestang og marv op med alle øvrige ingredienser til 82 grader. Lad afkøle og sæt på køl. Tag den flækkede vaniljestang op, og pisk så den kolde masse til et fast skum, der opbevares på køl til servering.

#### Sprød kageflage

Alle ingredienser blendes til glat og jævn dej, der smøres tyndt ud på bagepapir på en bageplade. Bag dejen gylden og sprød i ovnen ved 150 grader. Bræk i mindre stykker før servering.

#### Servering

Ved servering anrettes 1 kugle æblesorbet på en klat æblekompot. Dæk sorbeten med mascarponeskum, læg et stykke sprød kageflage ved og top med citronmelisse.

