

Appelcrumble Cake med Fransk Creme

Opskrift til ca. 10-12 personer.

Laves i Ultra Pro 3,3L (Lasagne-fad)

Halver opskriften så passer den til Ultra Pro 1,5L Rund.



Crumbledej

2 tsk kanel
150 g. sukker
150 g. blødt smør
200 g mel
1 stang vanille el. 1 tsk. vanille

Fyld

2 spsk kanel
6 spsk sukker
6 æbler
40 g valnødder

- Start med at lave fyldet: Kom kanel og sukker i Røreskål 2 l.
- Skær æblerne i kvarte med U-series Universalkniv og udtag blomst og kernehus. Skær hvert kvarte æble i 5-6 fileter (Evt. halver hver "filet") og bland dem i skålen med kanel-sukkeret.
Tilsæt valnødder, hakket i Herb Chopper. Lad blandingen hvile, mens dejen laves.
- Kom kanel, sukker, mel og vanille op i Quick Chef III med knivindsats sat i.
- Tilsæt det bløde smør, sæt låget på og drej håndtaget ca. 10-20 gange. (Indtil crumble er opnået)
- Kom æblerne i UltraPro™ 3,3 l, og fordel dem pænt.
Fordel crumbledejen over og bag i ovnen ved 200 °C i ca. 20 min.

Fransk creme: Crème Chantilly

- Kom 2 dl piskefløde og 2 tsk. vanillesukker i Kvik shaker 5 dl eller Speedy Chef II og ryst/pisk den i 20-30 sekunder til en fast flødeskum.
- Kom Crème Chantilly op i Mini squeeze-It og pynt kagen, når den er helt afkølet.

God fornøjelse

Med venlig hilsen

Tupperware Konsulent

Frank Matthiesen – Stentofterne 15 – 7600 Struer – Mobil: 28353485