

Karamelliserad äppelkaka

Ingrédients

- 175g socker
- 3 ägg
- 130g socker
- 110g smör
- 130g mjöl
- 5g bakpulver
- 3 till 4 äpplen

Préparation

1. Vi fortsätter i serien av snabba recept med basingredienser med denna gång, en fruktig kaka... man kan inte äta choklad varje dag ;-) Denna kaka är inte mindre superlacker: det är en uppochnervänd karamelliserad äppelkaka, lite som en tarte tatin till sist.
2. Smältande äpplen, en riktigt krispig och karamelliserad skorpa och en mjuk insida, det är alltså dagens program, allt på mindre än 20 minuters förberedelse!
3. Först och främst, smörj väl din form och skär ut en cirkel av bakplåtspapper som du fäster i botten av formen (det är så mycket lättare att ta loss på detta sätt).
4. Lägg sockret i en kastrull och låt det koka tills du får en bärnstensfärgad och slät karamell (var försiktig, det går snabbt från bärnsten till bränd ;-)).
5. Häll den omedelbart på botten av formen och fördela den överallt snabbt eftersom den svalnar och stelnar snabbt.
6. Låt kristallisera.
7. Börja med att smälta smöret på låg värme.
8. Låt det sedan svalna.
9. Vispa äggen med sockret tills du har en blek och lite svälld blandning.
10. Tillsätt mjölet och bakpulvret och rör snabbt, tills du har en homogen blandning.
11. Ta några skedar av denna blandning och tillsätt dem till det avsvalnade smöret.
12. Rör om väl och häll sedan allt i den tidigare blandningen.
13. Rör om så att du har en homogen smet.
14. Skala dina äpplen och skär dem i 8 klyftor.
15. Fördela dem jämnt i botten av din form och häll sedan kakesmeten.
16. Grädda i den förvärmade ugnen vid 180°C i 40 minuter.
17. När du tagit ut den ur ugnen, vänd omedelbart och ta bort bakplåtspapperet.
18. Låt svalna något, sedan njut!