

## Alfhilds franske æblekage

eller Evi's æblekage

100 g smør  
2 spsk. sukker  
4 bitre mandler eller bare alm. mandler  
100 g mel  
Æbler og æblegele



Smør og sukker blandes til en porøs masse og mandler rives i massen.

Derefter tilsættes melet.

Smør en springform godt og fordel dejen medet tyndt - lidt op af siderne. Dejen skal ikke hvile og rulles ud.

Skræl æblerne og skær dem ud meget meget tyndt og læg den på dejen.

Bages ved 200 grader ca. 25 min.

Når kagen er færdigbagt smeltes æblegele og hældes over tærten, men den endnu er varm.

Serves med cremefraiche eller flødeskum.

Opskrifter har jeg fået af Evi. Evi er bare den bedste til, at bage denne lækre kage.