

Mormor Ullas kalastårta med äpplen!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Mormor Ullas kalastårta med äpplen

20 bitar

Ingredienser:

Tårtbotten

250 g smör

2 dl socker

4 st äggulor

2 dl mjölk

3 dl mjöl

4 tsk bakpulver

Maräng

4 st äggvitor

3,5 dl socker

2 tsk vaniljpulver

50 g hasselnötter,
hackade

5 dl vispgrädde

5 st äpplen, rivna,
gärna röda

Dekoration

1 st äpple, tunna
skivor, halverade
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Rör smör och socker pösigt, tillsätt äggulorna en i taget. Blanda mjöl och bakpulver. Vänd ner detta i smeten omväxlande med mjölken. Bred ut smeten i en stor långpanna klädd med bakplåtspapper. Vispa äggvitorna till ett hårt skum tillsammans med socker och vaniljsocker. Bred marängen över sockerkakssmeten och strö på nöterna. Grädda kakan 20-25 minuter.

Tvätta och riv äpplena med skalet på. Lägg dem i en skål med iskallt citrontvatten (1 liter vatten + saft av 1 citron). Låt dra 3-5 minuter, töm ut vattnet och skölj. Detta för att de inte ska bli bruna så fort. När kakan svalnat så dela den på mitten. Bred vispgrädde och rivna äpplen på den ena botten. Lägg den andra botten ovanpå. Toppa med skivor av äpple och citronmeliss.