

Dessert madaften Sneum den 10.3.17

Frugtkage

Ingredienser til 12 personer.

Dej.

250 gr. Hvedemel

200 gr. Smør

200 gr. Sukker

2 dl. Mælk

1 tsk. Vaniljesukker

1,5 tsk. Bagepulver

3 æg.

Fremgangsmåde.

Stue temperer smør, sukker,

Vaniljesukker

og æg moses/røres sammen

Tilsæt mel, bagepulver

og mælk lidt afgangen

under omrøring

-0

Tilbehør.

Fløde piskes til skum

Chokolade hakkes og vendes i.

Eller cremefrais smagt til med

Lidt vaniljesukker og

hakket chokolade.

Fyld.

4 æbler u. kærnehus og stilk.

3 pærer u. kærnehus og stilk

Tilbehør til kagen.

Flødeskum/cremefrais

Groft hakket chokolade (50 – 70 %)

Fremgangsmåde fyld

Skær frugterne i tern

ca. 1 gange 1 cm.

Frugterne vendes forsigtigt i dejen.

Kom hele massen i en smurt

bradepande. Bages ved 190 gr. I 25-

30 min. alm ovn.

Velbekom. Peter Folsø