



◀ **Connie Larsen har selv eksperimenteret sig frem til opskriften på Tosca-æblekage**

Tosca-æblekage

Connie Larsen
Brandsmose Ringvej 20
Stokkemarke

Denne kage afviger meget fra den almindelige toscakage, idet der i midten af kagen lægges et lag æbler og rosiner. Kagen er meget velsmagende og virker frisk med æblerne.

250 g smør, 250 g sukker, 250 g mel, 2 æg, 1 strøget tskf. bagepulver, ½ dl mælk.

Fyld: 3-4 æbler, alt efter størrelse, 50 g rosiner.

Pynt: 50 g smør, 50 g sukker, 50 g hakkede mandler, ½ spskf. mel, 1 spskf. mælk.

Til dejen røres smør og sukker blødt og heri æggene et ad gangen. Når dette er pisket godt sammen, tilsættes mel, bagepulver og mælk. Halvdelen af dejen kommes i en smurt springform, og derefter lægges rå skrællede æblesnitter – uden kernehus og i tynde skiver – på dejen sammen med rosinerne, og resten af dejen fordeles over.

Bager på nederste rille på en rist ved 190° i ca. 50 min.

Imens ordnes pynten, mandelglasur: I en tykbundet gryde kommer de smør, sukker, hakkede mandler, mel og mælk, og dette bringes lige i kog. Hældes over kagen, der nu sættes på den mellemste rille i ovnen ved 220° i ca. 10 min. Løses fra formen, når kagen er lidt afsvalet.