

Ravlunda sockens Äppelkakemästare 2024

Hilda Giertz



Domarens motivering:

"Inte bara vacker att titta på utan även fantastiskt god och välbakad äppelkaka i form av en Cheesecake med knaprig botten och en lagom dos av kanel. En riktig fullträff som satt som en smäck! Extra plus för dekoration av vackra höstlöv".

FARMOR OCH HILDAS ÄPPELCHEESECAKE

BOTTEN

200 gr Digestivekex

75 gr smör

FYLLNING

600 gr färskost

2 dl strösocker

2 msk majsstärkelse

1 msk vaniljsocker

½ dl vispgrädde

4 ägg

5 äpplen

25 gr smör

3 msk rörsocker

1 msk kanel

UGN: 175 grader

1. Skala och kärna ur äpplena. Skär i 2 cm stora bitar. Stek dem i smör, kanel och rörsocker tills de börjar mjukna. Låt svalna. Sätt på ugnen.
2. Botten: Mixa eller smula kexen, smält smöret och blanda med smulorna. Tryck ut på botten till en form med löstagbar kant, 24 cm i diameter.
3. Fyllningen: Vispa färskost, socker, majsstärkelse och vaniljsocker till en slät smet. Vispa sedan i grädden.
4. Rör därefter i ett ägg i taget.
5. Häll fyllningen i formen och strö över äppelbitarna.
6. Grädda i nedre delen av ugnen i 40 minuter. Stäng av ugnen och låt kakan stå kvar i 30 minuter. Ta ut och låt svalna.
7. Låt cheesecaken vila i kylen över natten.

