

Dönsk eplakaka
à la KV

1 pk þurrkuð epli (eða 1 kg fersk
matarepli)
1 pk þurrkaðar aprikósur
(Hagvers)
1 L vatn ef um þurrkuð epli er að
ræða
50 g sykur
2 msk. af rommi eða portvín

150 g sykur
75 g sjmör
100 g hakkaðar valhnetur
(þvegnar)
1 poki muldar tvíbökur

Aprikósurnar saxaðar niður í smáa
bita og lagðar í bleyti ca. 1
sólarhring í 1 L af vatni ásamt
50 g af sykri.

Þurrkuðu eplin soðiin í ca. 30
til 45 mín. og 1 glasi eða dós af
eplamauki bætt út í

Ef um matarepli er að ræða þurfa
þau aðeins 10 mín. suðu

Rommi eða portvíni bætt í ef vill

150 g sykur bræddur á pönnu ca.
75 g af smjöri bætt í og síðan er
100 g af hökkuðum valhnetum og 1
poka af muldum tvíbökum bætt út
í. Hrært vel í áður en mylsnan
kólnar.

borið fram með rjóma og
rifsberjahlaupi eða
sólberjasultu.

Ris à l'a mande