



Grillet æblekage

Gammeldags æblekage, bare grillet og lavet a la minute.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

4 store, syrlige og faste **æbler**

3 dl piskefløde

2 tsk vaniljesukker

100 g makroner (eller andre sprøde småkager)

1 spsk mandelflager

1 håndfuld friske **ribs**

Opskrift: Michelle Appelros

Foto: Maria Warnke Nørregaard

Tilberedning

- 1 Pisk fløden og vend med vaniljesukker. Sæt til side indtil desserten skal serveres.
- 2 Flæk æblerne og fjern stilk og kernehuse.
- 3 Grill dem først med kødsiden nedad i ca. 4 minutter og så 2-3 minutter på den anden side, indtil de har fået lidt farve og er blevet varme og bløde.
- 4 Knus makronerne med hænderne og vend rundt med mandelflager.
- 5 Kom et halvt grillet æble i en lille dyb tallerken. Evt pres det lidt ud.
- 6 Kom to skefulde vaniljefløde over, så det smelter lidt.
- 7 Drys med kagestykker og mandler, og pynt med lidt friske ribs.

