

Äggakaka med äpple i calvados.

4 portioner.

Äggakaka

2 äggulor

1 msk honung

1 tsk vaniljsocker

2 msk vetemjöl

2 dl vispgrädde

2 vispade äggvitor

Äpplen i calvados

2 gröna syrliga äpplen

1 dl strösocker

2 dl vatten

3 cl calvados

½ vaniljstång

½ lime, finrivet skal och saft.

Tillbehör

Vaniljglass

Äggakaka: Vispa äggulor, honung och vaniljsocker. Vänd i mjölet. Tillsätt vispad grädde och sedan vispade äggvitor i smeten. Håll upp i smorda portionsformar och grädda i 175° i ca 25-35 minuter.

Äpplen: blanda socker, vatten och vaniljstång i en kastrull. Koka upp och sjud ett par minuter. Dra av kastrullen och tillsätt calvados. Skala och klyfta äpplena och lägg i dem. Låt sjuda ett par minuter. Lägg på lock och låt svalna. Tillsätt limesaft och skal. Servera med en kula vaniljglass.