



**Chalice**

ENJOY THE TASTE



## Ingredienser

2 st. äpplen

3 ägg

3 dl socker

3 dl vetemjöl

margarin

ströbröd

kanel och strösocker

200 gr cremé fraiche

1 vaniljstång

florsocker

## Höst-äppelkaka med vanilj crème fraiche

Smöra och bröa formen.

Vispa ägg och socker fluffigt.

Vänd i mjölet.

Häll i formen.

Skär äpplena i klyftor och blanda med socker och kanel.

Stick sedan ner klyftorna i smeten.

Pudra med lite kanelsocker på kakan.

Hyvla på lite smör.

Grädda i cirka 175 grader i 45 minuter.

## Vanilj creme fraiche

Skrapa ur vaniljstången och lägg fröna i cremé fraichen.

Rör runt och söta den med florsocker efter behag.