



## Eplekake med makroner

### Ingredienser

125 g smør  
4 eggehviter  
50 g sukker  
250 g makroner (se tips)  
3 ss hvetemel

### Pynt:

3 epler  
1 ss sukker  
25 g mandler



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs. Knus makronene fint (dette gjøres enkelt i en morter eller ha makronene i en plastikpose og kjevle over). Vend makronene inn i marengsmassen sammen med hvetemel. Rør inn det smeltede smøret til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Skrell eplene og del dem opp i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå deigen. Strø over sukker og grovt hakkede mandler.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 50-55 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kaken smaker nydelig sammen med pisket krem!

## Tips

Italienske makroner ("Amaretti") er små og helt sprø makroner med karakteristisk og nokså sterk mandelsmak. Du får kjøpt dem i mange store matvarebutikker, for eksempel på ICA. En pose veier 500 g.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-makroner>