

Fantastisk æblekage med chokolade



Ingredienser:

6-7 æbler afhængig af størrelse

1 vaniljestang

150g blødt smør

250g rørsukker

3 æg

215g mel

1 tsk bagepulver

100g mørk chokolade (ca. 70%)

Fremgangsmåde:

Flæk vaniljen og mas kornene ud i 1 spsk af sukkeret. Skæl æblerne og skær dem i grove tern. Vend æblerne med vaniljen og lad det trække. Læg et stykke bagepapir i spænd over bunden i en springform ca. 28 cm og smør siderne. Pisk smør og sukker blødt og pisk æggene i et af gangen. Vend mel og bagepulver i blandingen. Vend derefter forsigtigt godt halvdelen af æblerne rundt i dejen. Kom dejen i formen og hæld de sidste æbler over, hak chokoladen groft og kom også den over og tryk det hele godt ned i dejen. Bag kagen i 50 minutter ved 175 grader, sluk derefter ovnen og lad kagen stå og trække på eftervarmen i 10-15 minutter. **Hindbærssnitter**