Æble-smuldrekage med portvin



Æble-smuldrekage med portvin er en nem og lækker dessert der inderholder portvin og hvor portvin også gerne serveres til.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 2 timer og en halv
Antal personer: 4

Ingredienser

- 100 g rosiner
- 1 dl portvin
- 100 g mandler
- 100 g mel
- 75 g smør
- 75 g sukker
- 4 æbler

Tilbehør: cremefraiche

Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004036



Taylor's 10 Year Old Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004236



Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte
Loire, Frankrig
Varenr. 1543636

Fremgangsmåde

Læg rosinerne i portvinen og lad dem trække i 2 timer. Blend mandlerne groft, og vend mel, smør og sukker i til en smuldret dej.

Skræl æblerne, skær dem i grove terninger og fordel dem i smurte ildfaste portionsskåle. Fordel de udblødte rosiner over og drys smuldredejen jævnt over.

Bag dem i en forvarmet ovn ved 170 grader i ca. 20 minutter, til de er fint gyldne. Servér dem lune med iskold cremefraiche.