

## Ankerhus specialitets kage

1 stk. kage

Bundene:

4 æggehvider

200 gr. Sukker

100 gr. Kokosmel

100 gr. chokolade

Fyld:

2, 5 dl. piskefløde

2,5 dl. cremefraiche 18 %

4 stk. æbler

Vanillesukker el. 1 vanillestang

Bundene:

Pisk æggehviderne stive, pisk sukker i lidt efter lidt og ven til sidst kokosmel og chokolade i. Bag dejen som 1 bund og 1 top på et stykke bagepapir (tegn evt. omridset af et ildfast fad eller tærteform) Bundene bages ved 150 grader i ca. 20 min.

Fyld:

Fløden piskes til skum og vend cremefraichen i, riv æblerne groft el. skær dem i små tern og tilsæt dem til sidst sammen med vanillen, fyldet lægges imellem bundene i et ildfast fad eller tærteform.