**ÆBLEKAGE MED ROSMARINFLØDESKUM**

**Ingredienser**

(Til 8 personer)

¼ l piskefløde

3 stilke frisk rosmarin

1 kg æbler

1 dl hvidvin

50 g sukker

½ vaniljestang

150 g æblekagerasp (100 g bread crumbs mixed with 50 sugar)

Smør

150 g mandelmakroner (almond macaroons)

4 spsk mandelflager

Aftenen før: Læg rosmarinstilke i fløde i en skål i køleskabet.

Skræl æblerne i skær dem i grove tern. Kom æblerne op i en gryde med ½ dl vand, vin, sukker og den flækkede vaniljestang. Lad det simre i cirka 10 minutter. Smag eventuelt til med mere sukker og lad det køle af.

Rist raspen i smør på en pande og afkøl helt. Knus makroner og vend med rasp.

Læg lag af æblemos og raspblanding i en skål eller portionsglas. Dæk til og lad stå og blive kold.

Lige inden servering fjernes rosmarinstilkene fra fløden. Pisk fløden til skum og fordel den på toppen.

Drys mandelflager ovenpå.