

Ítölsk eplaterta

5 græn epli
safi úr einni sítrónu
1/2 b sykur
5 egg
120 g smjör, brætt
4 msk góð olía
1 tsk vanilla
1 tsk kardimommur
1/3 tsk negull
2 1/2 b heilhveiti
1/2 tsk salt
1 1/2 tsk lyftiduft
50 g furuhnetur

Takið utan af eplunum og skerið þau í þunnar sneiðar, bætið við sítrónusafa og ca helmingnum af sykrinum - blandið saman. Brjótið eggin í aðra skál, bætið við restinni af sykrinum og þeytið vel saman. Bætið við bráðnu smjöri, olíu, vanillu, kardimommum, negul, heilhveiti, salti og lyftidufti og blandið vel saman. Loks er eplunum bætt saman við. Setjið í smurt form, stráið furuhnetunum yfir og bakið í um 40 mín. við 170°

Kveðja, Albert www.alberteldar.com

