

TUC-kagen

1 pakke TUC-kiks
3 æggehvider
2 dl sukker
100 g hasselnødder
1 tsk bagepulver
2 ½ dl fløde
hindbær eller anden frugt

Pisk æggehvider og sukker godt.

TUC-kiks og hasselnødder knuses og blandes med bagepulver i æggehvider.

Bages v. 175 gr. i ca. 25 minutter.

Fløden piskes og blandes med bær og lægges på TUC-bunden.

Æblekage

4 æg
250 g sukker
250 g mel
2 tsk bagepulver
1 tallerkenfuld æbler skåret i små stykker

Fyld:

100 g margarine
100 g sukker
100 g nødder – hakkede
1 tsk vanilie
2 spsk fløde
(evt. reven marcipan)

Pisk æg og sukker, bland mel, bagepulver i og derefter æblestumper.

Hæld dejen i ildfast fad. Bland fyldet og hæld over dejen.

Bages v. 170 g i ca. 30 minutter

Serveres med cremefraiche/flødeskum