**Eplekake med vaniljekrem**

Ingenting slår en nystekt eplekake med vaniljekrem. Server gjerne med vanilje eller karamell-is. Eller litt krem. Dette er eplekake i 26 cm springform. Og bruker rørsukker på toppen. Du kan bruke perlesukker om du ikke har rørsukker.

**Du trenger**

320 gram hvetemel

220 gram sukker

3 egg

2.5 ts bakepulver

75 gram smør eller margarin

1.5 dl kremfløte eller matfløte

5 dl vaniljekrem

3-4 epler (litt etter størrelse her)

Ca. 2 ss Rørsukker

Ca. 2 tsKanel

**Slik gjør du**

Pisk egg og sukker til eggedosis

Smelt smøret og tilsett fløten

Sikt inn mel og bakepulver, vekselsvis med melkeblandingen i eggedosisen.

Ha bakepapir i bunnen av en 26 cm springform. Ha i røren. Så fordeler du vaniljekremen rundt i formen

Skrell epler og del de i båter. Fyll toppen av kaken med epler. Dytt de gjerne litt ned i røren.

Strø over kanel og rørsukker

Kaken stekes på 180 grader i ca. 60 minutter. (Midt i ovnen) Sjekk med en strikkepinne eller et grillspyd om den er ferdig. La kaken avkjøle i formen før du løsner ringen.