**Eplekake med rømme\* fra Ulsteinvik**

**NORLAs favoritteplekakeoppskrift, hentet fra Dinas kokebok**

100 g smør\*

150 g sukker

1 stort egg

2,5 dl hvetemel

1 ts bakepulver

4-6 store syrlige epler

Fyll:

1 egg

0,5 dl sukker

3dl seterrømme (fet)\*

1 ts vaniljesukker

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett egget og rør litt til. Bland i det tørre. Smør og strø en rund springform og trykk deigen ut i formen. Del eplene i båter og legg den over.

Pisk eggedosis av smør og sukker. Bland vaniljesukker i rømmen\* og rør blandingen forsiktig inn i eggedosisen. Fordel fyllet over eplebåtene.

Stek kaken ved 180 grader i ca. 30 minutter. Hvis toppen av kaken ser ut til å bli brent for tidlig, dekk den til med bakepapir. Kaken skal være gyllen og fast.

\*Laktosefri versjon:
Velg melkefri margarin og havre- eller soyabasert rømme.

Oppskriften fungerer også med rabarbra istedenfor epler.

Kilde:

