**Upside-down æblekage**

Smør bunden i en springform ganske let.

Læg et stykke bagepapir i, der lige passer til bunden og smør også det let.

Springformen fyldes godt halvt op med gode smagfulde skrællede æbler i både.

Bland 2 spsk. sukker og 1 tsk. vanillesukker og drys over æblerne.

5 æggehvider piskes godt og tilsættes

200 g sukker, som piskes med til massen er sej.

10 spsk. makronrasp, 150 g hakkede mandler og 150 g revet marcipan vendes i.

Bredes ud over æblerne og bages 1 time ved 175 grader.

Når kagen er kølet noget ned, løsnes ringen på formen, og kagen vendes ud på et fad.

Ringen, bunden og bagepapir fjernes, når kagen er kold.

Serveres med flødeskum.