

cornflakes-toppe

200 g palmin
100 g flormelis
2 ss kakao
125 g cornflakes
reven appelsinskøl
af $\frac{1}{2}$ appelsin

Palmin smeltes og afkøles.
Sigtet flormelis og kakao røres i.
Cornflakes vendes i.
Massen afkøles nu, til den er næsten stiv.
Formes med 2 teskeer til toppe, der strøes
med appelsinskøl.

ÆBLEKAGE MED FLØDESKUM:

1 person.

Æblemos:

1- 2 æbler (ca. 150 g.)
 $\frac{1}{4}$ dl. vand

En æblegrød koges af æbler, og smagt til
samt jævnet.

2- 3 sps. sukker

Se evt. fremgangs måde i Hjemmekund-
skab 1. side 106.

1 tsk. kartoffelmel
1 sps. vand

Rasp:

4 sps. rasp
2 sps. sukker
10 g. marg.

Sukker og rasp blandes og ristes gylden.
Se evt. fremgangs måde i Hjemmekund-
skab 1. side 88. Under æblekage midt i
opskriften punkt 5.

Flødeskum:

$\frac{1}{2}$ dl. piskefløde

Fløden piskes til skum.

Æblekagen rettes pænt an i en lille glasskål, og pyntes .