

Äpplen, mjuk pepparkaka, mascarponefluff och kanelkolasås

Kakan

125 g vetemjöl
0.5 tsk bikarbonat
0.25 tsk salt
0.25 tsk mald kanel
1 nypa mald kryddpeppar
1 nypa mald nejlika
50 g smör, osaltat och rumstempererat
100 g mörkt socker (t ex ljust muscovado)
1 msk sirap
1 st ägg
100 g tjock yoghurt, t ex turkisk (1 dl)

Äpplen

6 st (syrliga) äpplen, skalade och skurna i 2 cm klyftor el tärningar
1 klick smör att steka i
0.25 dl (riktmärke) strösocker

Mascarponefluff

250 g mascarpone färskost
2 st ägg
0.5 dl strösocker
1 nypa vanilj av något slag

Kanelkolasås

50 g strösocker
2 msk mörkt socker (samma du använder till kakan)
2 msk sirap
50 g osaltat smör
1 dl vispgrädde
1 nypa mald kanel
1 nypa salt

Torkade äppelskivor

1 st stort äpple till garnering
1 tsk florsocker