

## **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