

## Himmerigsmundfuld



### Ingredienser:

- 200 g sukker
- 2 æg
- 10 knuste tvebakker
- 2½ dl piskefløde
- 3 æbler
- 6 makroner

### How to:

1. Pisk sukker og æg hvidt og skummende og bland de knuste tvebakker i
2. Hæld dejen i en springform og bag den ved 180 grader i 14 min og lad den køle
3. Pisk fløden til skum
4. Riv æblerne og makroner i flødeskummet og kom det oven på kagen, lige inden servering