

”CAMILLA NIELSENS PIE”

(frit efter Ellen A Pedersens opskrift, ca 1948)

Vist nok 4 personer.

Ingredienser:

Madæbler
½ franskbrød uden skorpe (eventuelt toastbrød)
½ liter fløde 3
150 gr margarine
150 gr sukker
2 æg
Groft hakkede mandler
Sukker
Piskefløde

Franskbrødet lægges i blød i den halve liter fløde 3 i ca. 2 timer.

Æblerne skrælles og kernehus udtages. Koges og lægges ud i et ildfast fad.

Margarine og sukker samt æggene med de piskede hvider røres sammen med franskbrødet og hele massen blandes godt og lægges i et jævnt lag over de kogte æbler.

Drysses med mandler og sukker efter behag.

Bages i ca. ½ time, indtil overfladen er lys gylden.

Serveres lunken med piskefløde og eventuelt et glas sød hedvin til.

NB Opskriften er desværre ufuldstændig, hvorfor retten må tilberedes med anvendelse af husmoderens egen erfaring og intuition.

BON APPÉTIT!

Anneke

PS. Camilla Nielsen, som intet har med vor familie at gøre, har lagt navn til den gade, hvor retten første gang blev serveret for ca. 60 år siden. Hun var vist nok et byrådsmedlem eller lign i Frederiksberg Kommune i trediverne.

Jan

Holbæk 27.04.2008/*Janneke*