



Varma äpplen med smulfras

av Mathias Dahlgren

Nyhetsmorgon 2009-08-17

Tid: 1h Portioner/antal: 20

En äppeldröm med hemmagjord kompott som serveras i glas. Den hemmagjorda vaniljsåsen slår dessutom pulversås med hästlängder!

Ingredienser

600 g äpplen
 1 dl vatten
 40 g socker
 6 cl grädde 40%
 2,5 dl mjölk 3%
 65 g strösocker
 3 st äggulor
 0,5 st vaniljstång
 20 g smör, rumstempererat
 20 g socker
 20 g mandelmjöl
 2 g kardemumma, malen
 20 g vetemjöl
 1 nypa salt

Gör så här

- 1 Gör äppelkompotten först: Skala och kärna ut äpplena och riv dem grovt. Koka upp vatten och socker till en sockerlag. Lägg i de rivna äpplena och sjud under omrörning. När kompotten börjar sätta sig i botten är den klar. Sätt den då på kylning.
- 2 Gör sedan vaniljsåsen: klyv vaniljstången med en vass kniv och skrapa ur fröna. Koka försiktigt upp mjölken tillsammans med vaniljfröna och vaniljstången.
- 3 Vispa socker och äggulor. Slå på den varma vaniljmjölken. Häll tillbaka allt i kastrullen.
- 4 Värm blandningen till 85 grader under omrörning. Använd en mattermometer för att vara exakt. Ta av kastrullen och sila blandningen genom en finmaskig sil. Kyl gärna vaniljsåsen i isbad, eftersom hastig nerkylning ger längre hållbarhet.
- 5 Gör kardemummasmulorna: Sätt ugnen på 175 grader. Blanda socker, smör, mandelmjöl, kardemumma och salt väl. Tillsätt mjöl och arbeta ihop hastigt så att smulor formas. Det ska inte bli en deg!
- 6 Sprid ut smulorna över en bakplåt och grädda i ugnen i ca 10 minuter. Låt sedan smulorna svalna.
- 7 Använd små glas till serveringen. Lägg i kompott i botten, häll över vaniljsåsen och toppa med kardemummasmulorna.