



Recept av Richard Bornefors.

Mousse på färskost, vanilj, hasselnötter och bakat äpple.

Gaggenau-produkt: ugn

Förberedelser: 25 minuter

Tillagning: 2 timmar

Ingredienser 4-6 personer:

Äpplen

6 äpplen Saga eller Aroma

100 g smält smör

2 dl socker

Mousse

5 dl vispgrädde

1 msk socker

1 vaniljstång

250 g Philadelphia cream cheese

2 msk citronsaft

0,5 dl rostade hasselnötter

Garnering

oxalis



Tillagning

Skala äpplen och pensla dem med smält smör.
Rulla dem i socker och ställ dem på en ugnsplåt.
Sätt ugnen på 150°C och baka dem i ca 2 timmar.
Äpplena ska få en karamelliserad yta. Låt svalna.

Vispa grädden i en bunke och tillsätt socker och vanilj.
Vispa färskosten och citronsaft till en krämig
konsistens i en annan bunke. Vänd ner färskosten i
grädden och blanda ordentligt. Lägg moussen i
spritpåse och kyl ner.

Spritsa moussen i djupa tallrikar och lägg upp äpplen
och hasselnötter. Garnera med oxalis som med sin
syrliga smak är gott till.