



Richard Borneforsin ruokaohjeet.

Tuorejuustomousse vaniljalla, hasselpähkinöillä ja paistetuilla omenoilla.

Gaggenau-tuote: uuni

Valmistelut: 25 minuuttia

Valmistusohjeet: 2 tuntia

Ainekset 4–6 henkilölle:

Omenat

6 omenaa (esim. Saga tai Aroma)

100 g sulatettua voita

2 dl sokeria

Mousse

5 dl kermavaahto

1 rkl sokeria

1 vaniljatanko

250 g Philadelphia-tuorejuustoa

2 rkl sitruunamehua

0,5 dl paahdettuja hasselpähkinöitä

Koristele

oxalis



Valmistusohjeet

Kuori omenat ja sivele ne voisulalla.

Pyörittele omenat sokerissa ja aseta ne uunipellille.

Aseta uunin lämmöksi 150 °C ja kypsennä noin kaksi tuntia. Omenoiden pinnan pitää karamellisoitua. Anna jäähtyä.

Vatkaa kerma kulhossa, lisää sokeri ja vanilja. Sekoita tuorejuusto ja sitruunamehu toisessa kulhossa pehmeäksi seokseksi. Kääntelee tuorejuustoseos kermavaahdon sekaan ja sekoita hyvin. Laita mousse pursotuspussiin ja anna viilentyä jääkaapissa.

Pursota mousse syville lautasille ja lisää annoksiin omenat ja hasselpähkinät. Koristele käenkaalilla, jonka hapan maku sopii hyvin annokseen.