



Oppskrift av Richard Bornefors.

Mousse med kremost, vanilje, hasselnøtter og bakt eple.

Gaggenau-produkt: ovn

Forberedelser: 25 minutter

Tilberedning: 2 timer

Ingredienser 4-6 personer:

Eple

6 eple Saga eller Aroma

100 g smeltet smør

2 dl sukker

Mousse

5 dl fløte

1 ss sukker

1 vaniljestang

250 g Philadelphia kremost

2 ss sitronsaft

0,5 dl ristede hasselnøtter

Garnityr

oxalis



Tilberedning

Skrell epler og pensle dem med smeltet smør.

Rull dem i sukker og legg dem på en bakeplate.

Sett ovnen på 150 ° C og stek dem i ca. 2 timer.

Eplene skal ha en karamellisert overflate. La de kjøle seg ned.

Pisk fløten i en bolle og tilsett sukker og vanilje. Visp kremost og sitronsaft til en kremaktig konsistens i en annen bolle. Vend kremosten i fløten og bland godt. Ha moussen i en kremsprøyte og avkjøl.

Sprøyt moussen i dype tallerkener og tilsett epler og hasselnøtter. Pynt med gjøkesyre, som med sin sure smak er god til.