

Oppskrifter 16.12.2006 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Varm eplesoufflé

4 røde epler, type Red Delicious e.l.
1 rødt og 1 grønt eple
1 sitron

100 g sukker
1 dl calvados/cognac
3 eggehviter

Karamellsaus (2 dl)

¼ l kremfløte
¼ l melk
5 eggeplommer
120 g sukker

Vi deler fire epler i to og tar først ut kjernehuset med en skje. Vi skraper ut eplekjøttet uten å skade skallet. Vi dynker de uthulede eplene med calvados og sitronsaft.

Eplekjøttet og halvparten av sukkeret koker vi i en tykkbunnet kasserolle til en tykk eplekompott, deretter tilsetter vi resten av calvadosen. Vi fordeler denne kompotten i de 8 halve eplene, og pisker eggehviten med resten av sukkeret til stiv marengs. Denne fyller vi i eplene og gir en form som harmonerer.

Vi baker i ovnen på ca. 150 grader i 10-12 minutter til lett gyllen brun. Ute av ovnen gir vi eplene et lett dryss melis gjennom sikt, og anretter på tallerkener med karamellsaus og små terninger av rå epler, grønt og rødt.

Karamellsaus:

Vi lager en lys karamell med 100 gram sukker i en tykkbunnet kasserolle. Vi sper forsiktig kremfløten litt etter litt, si i fire omganger, inn i karamellen under omrøring, og passer på at den ikke klumper seg. Vi lar den koke lett og stiller til side.

I mellomtiden har vi pisket eggeplommene med resten av sukkeret og kokt opp melken. Melken slår vi over eggeplommene, og har denne blandingen i karamellkremen. Vi bringer dette til kokepunktet uten å koke, siler raskt av og avkjøler under omrøring.

Dette er enkelt, men kvaliteten på denne sausen står og faller med den lyse karamellen og årvåkenheten vår når vi tilsetter kremfløten.

Drikke

Lenz Moser, Trockenbeeren Auslese