

Oppskrifter 19.9.2009 – Klubbmøte hos Sigurd

Epleterte "Hardanger" i karamellflak servert med kanelmousse og honningsaus

8 personer

Eplekompott

5 epler: Gravenstein, Aroma eller Åkerø

100 g sukker

1 dl eplejuice

1 vaniljestang

1 kanelstang

Karamellflak

300 g sukker

2 stjerneanis

2 ss vann (kan gjerne sløyfes)

Kanelmousse

3 dl melk

4 eggeplommer

2 ss maisennastivelse

2 kanelstenger

80 g sukker

2 dl pisket fløte

Honningsaus

1 dl honning, flytende

2 dl seterrømme

1 ss sitronsaft

Eplekompott

Skrell eplene og fjern kjernehusene. Del eplene i 2x2 cm terninger. Ha dem i en kjele med sukker, eplejuice og vaniljestangen som du har delt på langs og skrapet frøene av. Bruk både stang og frø. Kok kompotten til eplene så vidt er møre. Eplene kan gjerne moses litt, det gjør ingen ting. Sett kompotten kaldt.

Karamellflak

Ha alt i en kjele og kok til lys karamell. Hell karamellen på en smurt stekeplate og la den avkjøles helt. Knus karamellen og kjør den til fint støv i food-prosessor.

Legg silikonmatter eller bakepapir på et stekebrett. Sikt et 2 mm tykt lag karamellstøv på silikonmatten eller bakepapiret. Varm ovnen til 250 grader med grillelementet på. Sett brettet i ovnen og stek til karamellstøvet såvidt smelter. Ta brettet ut av ovnen og la det avkjøles helt. Nå kan du brette av tynne karamellflak. Du trenger 16 stk. til denne desserten.

Kanelmousse

Kok opp 2 dl melk med sukker og kanelstenger. Bland resten av melken, eggeplommene og maisennastivelsen og spe den varme melken opp i dette. Rør godt om og hell smeten tilbake i kjelen. Kok til kremen tykner. Ta den av platen og sil den gjennom en sikt. Dryss litt sukker på toppen slik at det ikke blir snerk. Dekk med plast og sett til avkjøling i kjøleskap.

Ved anretning piskes fløten og blandes forsiktig med den kalde kanelkremen.

Honningsaus

Bland flytende honning med seterrømme og sitronsaft.

Legg et par skjeer kanelkrem i bunnen av en tallerken. På kanelkremen legges en skje eplekompott, så et flak karamell, så eplekompott og til slutt et karamellflak. Honningsausen legges i en ring rundt epleterten. Pynt med finstrimlet rødt epleskall.

Drikke

Castelnau de Suiduraut, Sauternes 2003