

Desserten tillagades av Christer och Mats S

## Äppelkompott med havrekrisp och mascarpone

Höstens godaste äppeldessert! Karamelliserade äpplen med calvados som serveras med havresmulor och mascarponekräm.



### Ingredienser

6 portioner

#### Havrekrisp

- 50 g smör, rumstempererat
- 75 g vetemjöl [1,25 dl]
- 15 g havregryn [0,5 dl]
- 40 g rörsocker [0,5 dl]
- 4 g vaniljsocker [0,5 msk]
- 3 g bakpulver [0,5 tsk]
- 3 g kardemumma

#### Mascarponekräm

- 250 g mascarpone
- 45 g strösocker [0,5 dl]
- 250 g vispgrädde [2,5 dl]
- 5 g vaniljsocker [0,5 msk]

#### Karamelliserade äpplen

- 3 äpple, granny smith
- 145 g strösocker [1,5 dl]
- 50 g vatten
- 40 g osaltat smör
- 5 g malen kanel
- 50 g vatten [0,5 dl]
- 25 g calvados [0,25 dl]

### Gör så här

#### Havrekrisp

- Sätt ugnen på 180 grader. Blanda alla ingredienser i en bunke och nyp ihop med fingertopparna till en smuldeg. Smula ut degen på plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen på 180 grader i ca 15 minuter.

#### Mascarponekräm

- Vispa mascarpone, vaniljsocker och socker fluffigt i en bunke. Vispa ner grädden lite i taget och vispa tills krämen är lätt lösvispad.

#### Karamelliserade äpplen

- Skala och dela äpplen i lagom stora bitar. Koka strösocker med vatten i en tjockbottnad kastrull
- till en gyllenbrun färg. Lägg sedan i lite i taget av äpplena och rör runt, klicka i smör och blanda. Ha sedan i kanel, vatten och calvados. Koka på mellan värme tills äppelbitarna känns mjuka, ställ åt sidan och låt svalna helt.

Grand Tokaj  
Szamorodni, 2018

Produktnummer: Nr 4682

Nyanserad, söt, något kryddig smak med inslag av torkad ananas,  
honung, saffran, aprikos och apelsinskal.  
Serveras vid cirka 10°C till grönmögelostar, gåslever eller till desserter

