

Desserten tillagades av Stig

Äpplen med rårörd vanilsås

Ingredienser för 4 port.

- 4 äpplen, skalade och skurna i kuber (gärna sura)
- 3 msk strösocker
- 1 msk malen kanel
- 0,5 citron, rivet skal
-

Exempel på "smul deg":

- 1 dl granola
- 8 drömmar (eller digestivekex)
-

Rårörd vaniljsås:

- 2 äggulor
- 2 msk strösocker
- 2 tsk vaniljsocker
- 2 dl vispgrädde

Gör så här

- Skala och skär äpplet i kuber à 2x2 cm.
- Lägg äppelbitarna i en kastrull, gärna teflon och strö över socker, kanel och rivet citronzest.
- Tillsätt mer socker om du tycker det blir för surt sen. (Men, Jag gillar syran mot kexen och den muffigt söta vaniljsåsen)
- Låt puttra ihop i kastrullen på medelhög värme. Kanelen får inte brännas så håll koll på att det inte blir för varmt i kastrullen.
- (Man kan såklart om man vill tillsätta smör i äpplena, men jag tycker det är onödigt att peta i sig mer kalorier än vad som behövs för att äta en god dessert)
- När äpplena mjuknat något, efter ca 5 min på spisen, dra bort från plattan.
- Ps. Äpplena skall inte vara hårda men inte heller äppelmos. Något mellanting.
-

Rårörd vaniljvisp (sås)

- Vispa samman äggula, socker och vaniljsocker i en bunke. Vispa tills det blir vitt och fluffigt.
- Vispa upp grädden i en annan bunke.
- Häll sedan i äggulevispet ner i grädden och vispa upp till en fluffig vaniljvisp.

Servering

- Födela krossade kex eller granola i botten av ett glas.
- Skeda på önskad mängd av de förvållda kaneläpplena.
- Toppa med den galet goda vaniljvispen och dekorera med ev lite pekan-nötter, granola, drömmar eller digestivekex. (Ta det du gillar ♥)
- Servera direkt!



Château Baulac Dodijos
2021

Produktnummer: Nr 2154

Nyanserad, mycket söt smak med fatkaraktär, inslag av apelsinmarmelad, torkade aprikoser, saffran, vanilj, bivax, honung och marsipan. Serveras vid 8-10°C till desserter, grönmögelostar eller till gåslever.

