

Dessert ansvariga var Lars J och Benneth

Dessert

4 portioner

Desserttaco med mandel, äpple och mascarpone

Desserttaco

125 g smör
1 1/2 dl strösocker
1 1/2 dl vetemjöl
1 1/2 dl mandelmjöl
2 äggvitor

Mascarponekräm

250 g mascarpone
2 dl vispgrädde
1/2 dl florsocker
2 krm vaniljpulver

Kanelstekta äpplen

2 röda äpplen
2 msk smör
2 msk rörsocker
1/2 tsk malen kanel

Garnering

hackade rostade pistagenötter
honung

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 °C
2. Rör ihop smör, socker, vetemjöl och mandelmjöl i en bunke.
3. Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Vänd ner vitorna i mjölblandningen och rör till en slät smet
4. Klicka ut ca 2 msk på en bakpappersklädd plåt och bred ut till runda kakor ca 15 cm i diameter. Grädda 5 minuter i mitten av ugnen. Böj sedan kakorna över en smal kavel. Låt svalna

Mascarponekräm: Vispa ihop alla ingredienser

Kanelstekts äpplen: Skala, kärna ur och dela äpplena i mindre bitar. Blanda socker och kanel i en bunke. Vänd runt äppelbitarna och stek dem i smör tills de mjuknar. Fyll skalen med mascarponekräm lägg på äppelbitarna och toppa med pistagenötter.

Castiön Nr 7873

Moscato d'Asti , 2017
Italien

Blommig, mycket söt, pärlande, druvtypisk smak med inslag av fläder, honung, päron och lime. Serveras vid 6-8°C till frukt- och bärdesserter.

