

Tre serveringar på äpple

Äppelsufflé, 4 personer

1 skalat urkärnat syrligt äpple
50 g vatten
8 g potatismjöl
Smör
75 g äggvita
25 g Socker
10 g Vodka
Saft från ¼ citron



Tillagning

Koka en puré på äpple och vatten, mixa den slät och låt den svalna något. Rör ut potatismjölet i lite vatten, blanda ner det i purén. Gör ett kort uppkok under omrörning och låt sedan purén svalna, eventuellt i kylan.

Smöra formarna och ställ in dem i frysen några minuter upprepa därefter smörningen och sockra sedan formarna.

Vispa äggvitan och sockret på låg hastighet tills det bildas ett skum. Öka sedan hastigheten så att skummet styvnar rejält. Blanda ner vodka och citronsaft i den **svala** purén, vänd sedan ner skummet lite i taget och vänd ihop smeten försiktigt.

Fyll formarna och skrapa av överflödet. Dra med tummen runt kanten så att inte sufflén fastnar när den ska bakas av.

Låt formarna vila i kylan tills det är dags för gräddning. Grädda i ugn på 160° 10-12 minuter.

Äppelsorbet, 4 personer

2 skalade och urkärnade äpplen

1 dl sockerlag

½ blötlagt gelatinblad

Saft från ¼ citron

½ grönt äpple och mandel till dekoration

Sockerlag

Koka ihop ½ vatten och ½ socker, låt svalna

Tillagning

Börja med att sätta in serveringskopparna i frysen.

Kör äpplena i en råsaftcentrifug, sila och skumma äpplejuicen.
Blanda sedan i sockerlagen.

Smält gelatinbladet i en liten del av vätskan som värms upp lätt.
Blanda ihop och smaksätt med citronsaft.

Kör i glassmaskinen.

Skeda upp i koppar före servering

Dekoreras med finhackat äpple och rostade mandelspån.

Tarte tatin, 6 personer

125 g mandelmjöl (50% malen mandel, 50% florsocker)
7 g vetemjöl
65 g smör (rumstempererat)
65 g ägg
2 msk calvados
25 g rostade hackade blandade nötter
½ sats mördeg
2 stora röda fasta äpplen
2 msk råsocker
Smör

Mördeg

100 g rumstempererat smör
95 g florsocker
1 knivsudd salt
4 äggulor
2 msk vatten
250 g vetemjöl

Tillagning

Börja med att göra mördegen.

Mördeg

Rör smör lätt vitt med socker och salt. Rör i äggulorna och vattnet. Rör ordentligt till en slät massa. Häll i allt mjöl på en gång. Arbeta ihop degen – inte för länge så att den blir seg. Packa in degen i plastfolie och lägg den i kylskåp.

Tarte tartin

Blanda mandelmjölet, vetemjölet och 65 g smör till en jämn smet. Rör ner de lättvispade äggen, häll i calvadosen och de rostade nöterna.

Smörj och klä små formar med den tunt utkavlade mördegen.

Lägg en klick mandelsmet i varje form.

Skär lagom tjocka äppleskivor. Stansa ut skivorna så att de passar som lock på formarna. Vänd dem i råsocker och stek gyllenbruna på ena sidan i smör. Placera sedan på mandelsmeten och baka färdigt i ugnen på 200° i ca 7 minuter. Ta ut dem och stjälp upp dem.