

Råå äppelpuck med cashewgrädde

serveras med 3cl calvados

Receptet är beräknat till 12 personer och följande behövs:

Deg:

*4 dl mandlar
1 msk rapsolja
3 små nypor salt
1 krm nyriven muskot
2 tsk kanel
5 färska dadlar*

Fyllning:

*3 finrivna äpplen utan
skal (tag vara på
skalen till garnering)
2 bananer
4 dadlar
2 tsk kanel*

Cashewgrädde:

*2 dl cashewnötter
1 stort väl moget päron
1 dl vatten
1 tsk vaniljpulver*

Garnering:

*2 äpplen med vackert röda skal skivas tunt, tunt precis före servering.
Finstrimla de sparade äppelskalen till små fina tunna stavar.
Servera några rååa lingon till.*

Gör så här:

Kör mandlar i matberedaren tills de är lagom finfördelade och håll över i en bunke. Tillsätt olja, finhackade dadlar, muskot, kanel och salt. Knåda tills du får ihop degen. Gör en rulle av degen ca 6-7cm i diameter och dela rullen i 12 bitar som "puckar". Lägg upp pucken på fatet de ska serveras på.

Mixa cashewnötter till ett fint mjöl. Tillsätt ett väl moget päron och ca 2 msk vatten i taget. Mixa tills allt blandat sig och fått en gräddliknande konsistens. Börja med att tillsätta 1 tsk vaniljpulver, mixa och smaka av.

Kör ingredienserna till fyllningen i matberedare. Bred ut ett lager fyllning på puckarna. Toppa fyllningen med en klick cashewgrädde och montera sedan äppelskivorna och skalstrimlorna. Dekorera varje tallrik med 5st rååa lingon.

