

Calvadosflamberade äpplen med färskostcrème och jordärtskockschips



Ingredienser för 6 portioner

Calvadosflamberat äpple

4 äpplen

60g smör

1,25 dl strösocker

0,75 dl calvados

1,5 citroner (saft + zest)

Färskostcrème

4,5 dl färskost

3,75 dl vispgrädde

0,75 dl strösocker

Krispig jordärtskocka

10 jordärtskockor

Matolja att fritera i

Garnityr

1 kruka färsk körvel (räcker till 30pers)

4 marängar

Gör så här:

Flamberat äpple

Skala äpplena och skär ner dem i mindre bitar. Smält sockret i en panna tills det börjar karamelliseras (låg värme och rör ej). Lägg i äpplena och vänd runt dem i pannan. Tillsätt smöret.

Slå på calvadosen när smöret smält och kokat in i äpplena. Tänd på spriten med en tändare och vänta tills elden lagt sig, smaka då av med zest och juice av citron.

Färskostcrème

Blanda alla ingredienser i en bunke. Vispa till en slät kräm.

Lägg äpplen i botten av ett glas. Toppa med färskostcrème och ställ in i kylan till servering.

Krispig jordärtskocka

Värm oljan till 160 grader. Hyvla jordärtskockan tunt. Friteras en liten mängd i taget och rör om lite då och då för en jämn och gyllenbrun färg.

Plocka av och låt chipsen rinna av på hushållspapper. Salta direkt så chipsen tar åt sig.

Servering

Ta ut desserten och toppa den med jordärtskockschipsen, körvel och smulad maräng precis innan servering.

GLÖM EJ HANDHYGIEN.
TVÄTTA HÄNDERNA NOGA OCH OFTA!

