

Äppelpanacotta

med Calvados



4-6 personer

Panacotta:

3 st rivna svenska äpplen

smör

1 dl Calvados

8 dl vispgrädde

2 dl mjölk

200 g socker

1 st urskrapad vaniljstång

4 st blötlagda gelatinblad

Stek de rivna äpplena i lite smör tills de blir mjuka. Häll på Calvados och låt koka i 2-3 minuter. Ställ de stekta äpplena åt sidan så att de svalnar. Värm grädde, mjölk, socker och vanilj tills sockret har löst sig. Ta bort kastrullen från värmen. Smält gelatinet i gräddblandningen under omrörning. Sila gräddblandningen genom en fin sil. Blanda i äpplena och rör om. Häll upp i glas och låt det stelna i kyl i ett par timmar.

Karamellsås:

1 st strimlat äpple

marinerat i Calvados.

1 dl socker,

2 msk vatten

Karamellsås:

Lös sockret med lite vatten i en kastrull. Karamellisera sockret. Pensla kanterna på kastrullen med vatten under karamelliseringen för att undvika kristallbildning. Det tar ca 5-6 min. Avstanna kokningen med lite vatten, koka ihop och låt svalna. Värm såsen och täck panacottan. Garnera med äppelstrimlor.



Fler recept och mycket mer på www.apfelriket.se