

Defragmenteret Æblekage

4 personer

Æblegrød

800 g æbler
½ vaniljestang
50-100 g sukker
1 dl vand
Citronsaft

Skræl æblerne og skær dem i store tern.
Kom dem i en gryde med skrabet vanilje, sukker og vand.
Kog grøden op og lad æblerne mose lidt ud. Smag til med citron og evt. mere sukker.
Sæt på køl til det skal bruges.

Kokoscrumble

50 g sukker
60 g smør
50 g hvedemel
50 g kokosmel
1 gram flagesalt

Smuldr alle ingredienser sammen i en skål med fingrene.
Bred det ud på en bageplade med bagepapir og bag ved 170 grader til det er gyldent. Vend gerne rundt i det et par gange.

Krystalliseret hvid chokolade

100 g hvid chokolade
40 g vand
130 g sukker

Hak og smelt chokoladen over et vandbad.
Sukker og vand koges til en sirup (skal over 130 grader).
Siruppen hældes i en tynd stråle ned til den smeltede chokolade, mens der piskes med en elpisker.
De små chokoladestykker breddes ud på en bageplade og køles.

3 dl piskefløde

Anretning

Pisk fløden og anret nu desserten i lag med æblegrød, kokoscrumble og pisket fløde og pynt til sidst med krystalliseret hvid chokolade.

Micki Cheng

Tarup Center 17. september 2022