Tilslørte bondepiker



Ingredienser

Eplemos:
♥ 600 g epler (400 g skrelt vekt, se tips)
♥ 1 dl eplejuice eller vann
♥ 1 ts sitronsaft
♥ 1 dl sukker
(Eller bruk 5 dl ferdiglaget eplemos)

Sprøstekte kavringsmuler:
♥ 5 dl knuste kavringer (se tips)
♥ 3 ss smør
♥ 3 dl sukker (se tips)
♥ 2 ts kanel
♥ 1 dl valnøtter eller mandelflak (kan sløyfes)

Fløtekrem:
♥ 6 dl kremfløte (se tips)
♥ 1 ss vaniljepasta eller fra fra 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Eplemos:
Skrell og rens eplene og del dem i biter. Ha eplebitene i en kjele med eplejuice/vann og litt sitronsaft. Rør godt og varm opp under lokk til eplene når kokepunktet.

Skru ned varmen og la eplene småkoke til de er møre og begynner å løse seg opp. Det skal bli en løs eplemos, men fortsatt med noen eplebiter. Hvor lang tid dette tar,

avhenger veldig av hvilken type epler du bruker. Rør av og til for å sjekke konsistensen på eplemosen. (Hvis du bruker veldig faste epler som ikke løser seg opp så lett av seg selv, kan du mose dem når de er møre med en potetstamper eller bruke stavmikser.)

Når eplemosen har passe konsistens, tilsettes sukkeret. Rør rundt til sukkeret har løst seg opp og ta kjelen av platen. Avkjøl eplemosen til den er helt kald.

Sprøstekte kavringsmuler:
Knus kavringene til fine smuler. Ha smulene i en stekepanne med sukker, smør og kanel. Liker du nøtter, kan du også ha fint hakkede valnøtter eller mandelflak i pannen (jeg droppet nøttene denne gangen).

Stek dette på middels varme til smøret og sukkeret smelter, og kavringsmulene blir varme, gylne og sprø. Rør hele tiden så smulene ikke blir brente. Ta pannen av platen og avkjøl smulene til de er helt kalde.

Fløtekrem:
Rett før servering piskes kald kremfløte til myk fløtekrem. Smak til med vanilje.

Montering:
Finn frem dessertskåler. Legg eplemos, kavringsmulene og fløtekrem lagvis. Det er ikke så nøye hvilken rekkefølge du bruker. Jeg startet her med å legge eplemos i bunnen. Deretter kavringsmuler og så fløtekrem. Deretter et nytt lag eplemos, kavringsmuler og fløtekrem. Et lite dryss kavringsmuler og en klatt eplemos som pynt på toppen.

Serveres straks!

Tips

♥ Bruk som sagt norske epler for best smak på denne desserten. 600 gram epler tilsvarer ca. 400 gram skrelt vekt, som igjen tilsvarer 6-7 epler, litt avhengig av størrelse på eplene.

♥ Jeg har her brukt knuste sukkerkavringer. De knuses raskt i food processor, eller du kan legge dem i en pose og hamre litt på dem med en kjevle til de knuser. Sukkerkavringer kan erstattes med andre typer kjeks, slik som f eks Bixit havrekjeks, Kornmo, Digestive. Bruker du søte havrekjeks, kan du halvere

sukkermengden.

♥ Jeg har brukt mye sukker ved stekingen av kavringsmulene fordi det gjør at smulene blir karamelliserte og krispi. Du kan redusere på sukkermengden hvis du ønsker det.

♥ Du bestemmer selv om du vil blande inn hakkede valnøtter eller mandelflak.

♥ Det er veldig viktig at både eplemosen og de stekte kavringsmulene er helt kalde før de legges lagvis med fløtekrem. Hvis ikke, vil fløtekremen smelte og bli suppete.

♥ Både eplemosen og de stekte kavringene kan gjerne lages klare i god tid. Oppbevares da gjerne i kjøleskapet.

♥ Fløtekremen bør piskes like før montering av desserten. Noen liker å piske krem av bare 5 dl kremfløte og så vende 1 dl seterrømme eller vaniljekesam inn i fløtekremen til slutt.

♥ Desserten bør settes sammen nokså umiddelbar før servering. Dette for å sikre at kavringsmulene har sprø konsistens. Det går også an å lage desserten klar et par timer før servering og oppbevare i kjøleskapet, men vær da forberedt på at kavringsmulene da vil være litt mindre sprø.

♥ For en mindre porsjon som rekker til ca. 4 desserter, bruk:

3 dl eplemos
3 dl kavring som stekes med 2 dl sukker, 1 ts kanel og 2 ss smør
3 dl kremfløte og 1 ts vaniljepasta

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tilslorte-bondepiker