



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. september 2015

Dessert

Langtidsbagte æbler med marcipanflødeskum (6 personer).

Ingredienser:

6 æbler, 1 stjerneanis, 1 kanelstang, ¼ l æblejuice, ½ l piskefløde, 100 g marcipan, 6 stk. runde, mørke pålægschokolader, 1 mellemstor stegepose.



Æblernes kernehus udstikkes.

Æblerne lægges i en stegepose med stjerneanis, kanelstang og æblejuice. Sørg for, at der er hul i posen, så damp kan slippe ud.

Bages i 20-30 min. ved 180 grader. Mærk med en gaffel, om de er gennemstegte, d.v.s. stadig formfaste, men men bløde bag skallen.

Pisk fløden til blødt skum og bland med revet marcipan.

Anrettes i portionsskål med flødeskum i bunden – i midten lægges æblet. Læg

herpå et stk. pålægschokolade, der smeltes ned over æblet med en cremé brulée brænder.

NB! I Simremændenes udgave blev æblet skåret i både og placeret oven på marcipanflødeskummet. Pålægschokoladen blev brækket i stykker og drysset over æblet.