



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. januar 2015

Dessert

Perlebyg i nøddeskum (en nyfortolkning af risalamanden) (opskrift til 6 personer)



Ingredienser:

1 fed vaniljestang, ½ liter æblemost, 200 g perlebyg, 75 g hasselnøddekerner, 2 spsk lys rørsukker, 1/4 tsk groft salt, ½ liter piskefløde (38%).

Marinerede æbler:

3 dl æblecidereddike, 1 tsk revet muskatnød, 175 g lys rørsukker, 4 uskrællede røde æbler i både, f.eks. Ingrid Marie (ca. 450 g).

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Gem vaniljekornene.

Bring æblemosten i kog i en tykbundet gryde og tilsæt perlebyg og den flækkede vaniljestang. Kog kernerne ved svag varme og under låg i ca. en halv time - rør af og til. Stil kernerne tildækket i køleskabet, til de er kolde.

Rist hasselnødderne i en bradepande midt i ovnen i ca. 10 minutter ved 175 grader. Gnid nødderne i et viskestykke, så de fleste skaller falder af. Hak nødderne groft.

Rør de kolde kerner med nødder, vaniljekorn, sukker og salt. Pisk fløden til en meget let skum og vend den forsigtigt i kernerne. Smag til.

Marinerede æbler: Kog eddike, muskatnød og sukker i en pande ved kraftig varme, til der er ca. 2 dl sirup. Vend æblebådene i og kog dem i ca. to minutter. Tag æblebådene op af siruppen og server de lune, marinerede æbler på den kolde dessert. Server siruppen til.

Anret desserten i høje glas.