



Bagt æble med nødder, lun Pommeau- sabayonne og vaniljeis



Pommeau er en yderst delikat hedvin lavet på æble. Alkoholprocenten på den er ca. 18 %, hvilket er meget lavere end på frugtbrændevin. Pommeau har kun en let sødme fra æblemosten, da franske pommeau - i modsat til de søde - ikke er tilsat sukker. Bagt æble med nødder, lun Pommeau-sabayonne og vaniljeis er en dejlig dessert, som gerne serveres med et glas Pommeau til.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 35 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 faste danske æbler
- 100 g hasselnødder
- 50 g smør
- 50 g rørsukker

Pommeau-sabayonne:

- 4 æggeblommer
- 4 spsk. flormelis
- 1 spsk. Pommeau
- Lidt revet citronskal og saft

Fremgangsmåde

Vask æblerne og skær toppen af med stilken på, da disse skal bruges som låg på æblerne igen. Fjern kernehuset uden at lave hul i bunden af æblet. Det kan du fx gøre med et parisienne-jern eller lille en urtekniv og ske.

Hak hasselnødderne fint og rist dem på en pande med smør og rørsukker. Fyld blandingen ned i æblerne og læg derefter lågene på. Stil dem i et smurt fad. Bag i en forvarmet ovn i ca. 15 minutter ved 185 grader, til æblerne bliver bløde.



Pommeau-sabayonne:

Kom æggeblommer og flormelis i en lille, tykbundet gryde og pisk det godt sammen. Kom Pommeau ved og sæt gryden på varmen - og så skal der piskes! Det må ikke blive for varmt!

Pisk grundigt, til massen bliver meget luftig og begynder at tykne. Smag til med lidt revet citronskal og saft. Skal serveres med det samme - den kan ikke tåle at stå.

Anretning: Servér det lune æble med Pommeau-sabayonne rundt om og en god vaniljeis til. Til denne dejlige dessert skal selvfølgelig serveres et glas kølig Pommeau.