

Bagte æbler med nøddebund, basilikumis og æblesauce.

1 æble pr. pers.
2 spsk. Revet ingefær
Honning til stegning
75 g sukker

Nøddebund:
100 g flormelis
150 g hasselnøddeflager
1 dl æggehvite
100 g smør

Æblesauce:
Æblerester
5 dl æblejuice
300 g sukker
1 tsk vanillesukker

Is:
4 dl piskefløde
100 g sukker
4 æggeblommer
¼ bk. Basilikum

Is:

Pisk æggeblommer og sukker sammen. Pisk fløden og vend den i æggemassen. Pluk blade af basilikum og blend dem inden de vendes i isen. Stilles på frost. Kugles op inden servering.

Nøddebund:

Rør flormelis, hasselnødder og æggehviter sammen. Smelt smørret og rør det i massen. Smør dejen ud i 12 runde forme. Bages ved 150 gr. I 15-20 min. Til de er gyldne.

Æbler:

Skræl æbler og skær top og bund af. Del dem på tværs og fjern kærnehus med en kniv. Husk at gemme æbleresterne. Kom honning og sukker på en pande med revet ingefær, brunes og lægges på på en bageplade som sættes i ovnen ved 200 gr. i ca 10 min. Æblerne må ikke bages for længe.

Æblesauce:

Kom æbleresterne i en gryde med resten af ingredienserne. Koges ned til sirup og sigtes.