DESSERT

Äpplen, mjuk pepparkaka, mascarponefluff och kanelkolasås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **90 min** Portioner: **6**

90

Ljuvlig dessert med höstkänsla. Mjuk pepparkaka och stekta äpplen varvas med kanelkolasås och mascarponefluff. Behöver jag säga mer?

Är ni många, bara dubblera receptet. Sånt här varvande får gå på känsla så blanda så som du tycker verkar gott. Jag brukar först testa i ett litet glas så att jag har hyfsat koll på smaken och mängderna.
Dubblera kakreceptet och frys in så har du den till en annan myskväll. Har du ont om tid, köp färdig mjuk pepparkaka :) går lika bra.
Om ni inte tidigare testat mitt mascarponefluff kan jag berätta att det smakar som fluffig smält vaniljglass och passar till det mesta - desserter, kakor frukt & bär. Passar även bra till en klassisk Kladdkaka eller till den jättepopulära Pajkakan.

INGREDIENSER

Kakan
125 g vetemjöl
0.5 tsk bikarbonat
0.25 tsk salt
0.25 tsk mald kanel
1 nypa mald kryddpeppar
1 nypa mald nejlika
50 g smör, osaltat och rumstempererat
100 g mörkt socker (t ex ljust muscovado)
1 msk sirap
1 st ägg
100 g tjock yoghurt, t ex turkisk (1 dl)

Äpplen
6 st (syrliga) äpplen, skalade och skurna i 2 cm klyftor el tärningar
1 klick smör att steka i
0.25 dl (riktmärke) strösocker

Mascarponefluff
250 g mascarpone färskost
2 st ägg
0.5 dl strösocker
1 nypa vanilj av något slag

Kanelkolasås
50 g strösocker
2 msk mörkt socker (samma du använder till kakan)
2 msk sirap
50 g osaltat smör
1 dl vispgrädde
1 nypa mald kanel
1 nypa salt

Torkade äppelskivor
1 st stort äpple till garnering
1 tsk florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Kakan: Sätt ugnen på 175C°.Blanda mjöl, bikarbonat, salt, kanel, nejlika och kryddpeppar i en skål och sätt åt sidan.Mixa smör, socker och sirap tills det är blandat. Tillsätt ägget och mixa till en jämn smet.Tillsätt sedan de torra ingredienserna i omgångar, varvat med yoghurten tills allt är blandat.Klicka ut och jämna till smeten i en liten form (ca 15x15cm) och grädda i ca 15-20 minuter. Känn med sticka - beror på formen och smetens tjocklek. Låt svalna.

2 Äpplena: Smält smör i en stekpanna. Stek äpplena i två omgångar. Stek äppelbitarna på hög värme tills de får aningen färg. Vakta så att de inte bränner. Fördela sockret (hälften) över klyftorna och fortsätt steka äpplena någon minut tills det karamelliserar ? blir ljusbrunt med svag koladoft. Häll upp bitarna på ett fat och låt svalna.
Jobba snabbt på hög värme och se till att äpplena fortfarande har tuggmotstånd annars blir allt bara grötigt.

3 Kolasåsen: Låt sockret smälta (rör det inte) och bli mörkt. Höj värmen något om det behövs. Tillsätt sirap. Tillsätt resten och låt puttra tills såsen tjocknar. Skulle såsen skära sig räddar du den med lite kallt vatten när den svalnat en aning. Om såsen ska stå en stund innan du lägger ihop desserten kanske du måste värma såsen igen så att den är flytande när du ska ringla den. Se bara till att den inte är het, bara tillräckligt flytande.

4 Fluffet: Dela äggen. Vispa äggulor och socker fluffigt och ljusgult. Vispa i mascarpone tills allt är blandat. Smaka av med lite vanilj. Vispa äggvitorna styvt tills det bildas mjuka toppar. Vänd försiktigt ner skummet i mascarponekrämen.

5 Frivilligt - torkade äppelskivor: Sätt ugnen på ca 80 grader. Skiva ett äpple tunt. Lägg skivorna på en plåt på bakplåtspapper. Pudra dem med lite florsocker. Torka dem 1-2 tim eller tills de är knapriga. Vänd dem halvvägs.

6 Lägg ihop desserten genom att varva godsakerna, gärna i glasformar så att lagren syns. Jag börjar med lite mascarponefluff i botten, bryter kakan i bitar och lägger över. Sedan äppelbitarna, kolasås och till sist mascarpone. Avsluta med kolasås och eventuellt en torkad äppelskiva. Lägg allting ut mot kanterna i formen i varje lager så att de syns genom glaset.