DESSERT

Äppelros med smördeg & mandel kryddad med whisky

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **100 min** Portioner: **4**

Här väljer jag att lyfta fram fruktigheten och de äppeltoner jag tycker finns i Bunnahabhain 12 och även förstärka sherryfatens kryddighet med muskotnöten.

Muskot är för övrigt en krydda som jag tycker passar utmärkt tillsammans med äpple, prova gärna att byta ut lite av den klassiska kanelen mot muskot i andra äppelsammanhang. Detta blir en vacker och god dessert som kan förberedas i god tid för att sedan värmas upp strax innan servering.

INGREDIENSER

2 dl socker
1 dl vatten
1 dl bunnahabhain 12
1 tsk färskriven muskotnöt
2 stora röda äpplen
  rulle färsk smördeg
1 dl hyvlad mandel
2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp en lag på två delar socker, en del vatten och en del whisky. Krydda med riven muskotnöt och ta lagen från plattan. Skiva äpplet i tunna halvmånar och lägg dem att dra i lagen medan den svalnar.

2. Skär band av smördegen längs långsidan, ca 4 cm breda. Lägg smördegsbanden på en plan yta och strö över lite strösocker och muskotnöt. Placera de marinerade äppelbågarna som nu bör ha blivit mjuka längs banden så att bågen sticker ut något och basen hamnar mitt på smördegsbandet.

3. Vik över resten av smördegen, lägg på ytterligare ett lager och rulla därefter ihop som en kanelsnäcka. Lämna de sista centimeterna smördeg äppelfria och peta in under rosen för att undvika att den faller isär.

4 Placera äppelrosorna på bakplåtspapper och skeda över lite av lagen, grädda därefter i ugnen på 175 grader tills de fått fin färg och tillagats hela vägen in, ca 40 min beroende på ugn. Rosta hyvlad mandel i torr panna tills det fått fin färg.

5 Servera äppelrosorna med lättvispad grädde som smaksatts med några droppar Bunnahabhain, toppa med den rostade mandeln.