DESSERT

Bakat äpple med vaniljkräm, havrecrunch och passionsfrukt

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

Våra svenska äpplen är fantastiska och fyllda med god smak så här års! Perfekt dessert att avsluta en god middag med och som går att förbereda i god tid innan.

INGREDIENSER

6 st äpplen
Vaniljkräm
2,5 dl mjölk
1 dl vispgrädde
5 st äggulor
1 st vaniljstång
2 msk maizena
30 g osaltat smör

Havrecrunch
2 dl havregryn
0,75 dl strösocker

50 g smör
1 krm salt
citronmeliss
1 st passionsfrukt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.

2. Havrecrunch Knåda ihop alla ingredienser och smula ut på en plåt med bakplåtspapper.Rosta i ugnen ca. 15 minuter, ta ut plåten och rör om. Låt rosta ca. 10 minuter till.

3. VaniljkrämRör ihop mjölk, vispgrädde, strösocker, äggulor och maizena. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur vaniljen. Lägg ner vaniljen och stången i kastrullen och koka upp under omrörning tills vaniljkrämen tjocknar. Krämen får aldrig koka utan ska sjuda under hela tillagningen. Tag från värmen när du har uppnått önskad konsistens, ta ur vaniljstången. Vispa ner smöret på slutet och kyl ner krämen.

4. ÄpplenLägg äpplena på en plåt med bakpapper. Sätt in äpplena i ugnen och låt de bakas i 15-20 minuter beroende på storlek.

5. Lägg lite havrecrunch i botten på en tallrik och lägg ett bakat äpple ovanpå. Klicka ut vaniljkrämen och garnera med citronmeliss och passionsfrukt.