DESSERT

Äpple i rosmarinkola med vaniljglass

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Peter Skogström på Mat & Vin i Slottsparken i Malmö bjuder på Thomas Drejings klassiska dessert från anrika Petri Pumpa i Lund (1984-1999).

Lägg till tid för glassen i glassmaskin!
På Mat & Vin i Slottstadens hemsida kan du se en video där Peter Skogström lagar desserten. Titta på den trevliga videon för perfekt resultatet.
Jag skriver här om Peter och Marie Skogströms gästspel på Rival i Stockholm 6-7 april.
I artikeln kan du också läsa mer om paret Skogström.
Bilden på desserten är hämtad från Mat & Vin i Slottsparkens hemsida.

INGREDIENSER

4 stora fasta äpplen med skal på, i klyftor
1 dl strösocker
2 dl vispgrädde
3 msk hackad rosmarin

smörklick

Glass

4.5 dl grädde
1 dl mjölk
100 g socker
5 äggulor
0.5 vaniljstång

GÖR SÅ HÄR

1. Glass: Koka upp grädden och mjölken, tillsammans med vaniljfröna. Vispa äggulorna och sockret pösigt, slå den kokande grädd/mjölken över gulorna och vispa under hela tiden. Slå tillbaka glassmeten i kastrullen och sjud upp under ständig omrörning (ros prov el. 85 grader) sila och kyl snabbt i vattenbad. Glassen är nu klar att köras i en glassmaskin.

2. Äpple: Smält sockret i en kastrull med vaniljfröna. Hacka rosmarinen under tiden. Spara ett par toppar till dekoration. Fritera dem i 180 grader i några sekunder tills du ser små vita prickar på det gröna. Vänd kvistarna direkt i socker medan de är heta.
Låt sockret bli brynt (brunt tills första rökpufffen) och slå på grädden lite i taget, lägg i en smörklick, koka sedan ihop tills det blir kolakonsistens och tillsätt då rosmarinen.
Skär äpplet i klyftor och ta bort kärnhuset men behåll skalet på. ?Koka? äppelklyftorna försiktigt i kolan innan servering tills de blir möra men inte mosiga.

3. Servera med glassen och friterad rosmarin som vänds i socker.