

Calvadosäpplen med mörk vaniljchoklad

Chokladmoussen:

4 dl vatten
4 cl calvados
2 vaniljstänger
500 g mörk choklad

Äpplen:

9 äpplen, skalade och tärnade
4 stjärnanisar, krossade
2 vaniljstänger
1 dl strösocker
4 msk smör
1 dl calvados

Till serveringen:

vaniljglass

Chokladmousse:

Koka upp vatten och sprit med snittade vaniljstänger. Ta upp stängerna. Lyft kastrullen av plattan, smält chokladen i vattnet. Rör om. Sätt kastrullen i kallt vatten och vispa kraftigt tills chokladen är pösig, ungefär som lösvispad grädde, och börjar stelna. Låt den stå i rumstemperatur tills serveringsdags.

Äpplen:

Fräs äppeltärningar, anis, snittade vaniljstänger och socker med smör i en traktörpanna tills sockret smält och äppeltärningarna är gyllenbruna.
Lyft pannen undan fläkten. Häll calvados över äpplena och tänd på så att äpplena flamberas.
Lägg upp äppeltärningarna i portionsglas eller tallrikar.
Skeda på chokladmoussen med en sked doppad i hett vatten. Servera med bitar av vaniljglass.