



Äppelcharlotte med crème anglaise med citronmeliss

Tillagning:

-Kompott: Skala och kärna ur alla äpplen. Äpplen, kanel, muskotnöt, socker och vatten värms upp i en gryta. När det kokar vrids värmen ner till medelvärme, och kompotten får puttra vidare till den börjar karamelliseras. Därefter hälls den över i en skål och ställs för att kylas av.

cointreau

-Socker, vatten och ~~Grand Marnier~~ kokas samman och ställs på avkylning i 10 min.

OBS fråga Sture först OBS

-Doppa kexen i ~~Grand Marnier~~ sirapen och klä en skål med dem, både botten och sidor. Fyll skålen med äppelkompotten och täck den med kex. Ställ skålen kallt.

-Crème Anglaise: Häll mjölk i en gryta, klyv vaniljstången och skrapa ner fröna i grytan. Koka upp mjölken. Vispa äggulor och socker i en skål tills smeten har blivit vit, häll därefter i mjölken långsamt och under konstant omrörning med en träslev. När krämen är helt slät hälls den tillbaka i grytan och värms upp på låg värme i 3 min. Rör konstant medan citronmelissblad blandas i.

-Äppelcharlotten ställs kallt innan den serveras med crème anglaise.

Ingredienser: 8 pers.

Kompott:

12 äpplen
2 krm kanel
2 krm rivna muskotnötter
1,5 dl strösocker
1,5 dl vatten

2 dl strösocker

3 dl vatten

1 msk ~~grand~~

~~marnier~~

300 g vaniljkex

Crème:

2 vaniljstång

8 äggulor

2 dl strösocker

2 msk färsk

citronmeliss

1 l standardmjölk