

Dessert med lakrits och karamelliserade äpplen



För 4 personer

- 6 äggulor
- $\frac{3}{4}$ dl florsocker
- 3 dl vispgrädde
- 25 g agar-agar (förtjockningsmedel gjort av alger)
- 30 g lakritsextrakt

Karamellsocker:

- 250 g bitsocker
- 4 dl vispad grädde

Garnering:

- 3 äpplen (belle de boskoop eller golden delicious)
- 1 msk calvados
- 20 g smör
- 2 msk strösocker
- 1 tsk frystorkat kaffepulver
- 2 bitar lakritsrot

Beredning:

- 1) Vispa äggulor och florsocker med ballongvisp och ställ åt sidan. Blanda grädde, agar-agar och lakritsextrakt och värm i 3 minuter.
- 2) Tillred en torr karamell av sockret – utan att tillsätta vatten. Blanda denna med den ljumma lakritsgrädden. Tillsätt alltsammans under ständig omrörning till socker - ägguleblandningen vänd ned den vispade grädden.
- 3) Skala äpplen och skär dem i tjocka runda skivor. Karamellerna dem i pannen med socker och smör och flambera med calvados.
- 4) Fyll små formar med omväxlande karamellblandning och äpplen och ställ formerna i 2 timmar i kylskåp innan de stjälpas upp. Spar litet av ljumma vätskan.
- 5) Lägg upp på tallrikar, dekorera med litet karamellblandning och strö över kaffe- och lakritsextrakt. Garnera desserten med bitar av lakritsrot.