

# Äppelkompott med havrekrisp och mascarpone



## Du behöver

### Havrekrisp

- 50 g smör, rumstempererat
- 75 g vetemjöl (1,25 dl)
- 15 g havregryn (0,5 dl)
- 40 g råsocker (0,5 dl)
- 4 g vaniljsocker (0,5 msk)
- 3 g bakpulver (0,5 tsk)
- 3 g kardemumma

### Mascarponekräm

- 250 g mascarpone
- 45 g strösocker (0,5 dl)
- 250 g vispgrädde (2,5 dl)
- 5 g vaniljsocker (0,5 msk)

### Karamelliserade äpplen

- 3 stora äpple, granny smith
- 145 g strösocker (1,5 dl)
- 50 g vatten
- 40 g smör osaltat
- 5 g kanel
- 50 g vatten (0,5 dl)
- 25 g calvados (0,25 dl)

## Gör så här

### 1. **Havrekrisp**

Sätt ugnen på 180 grader. Blanda alla ingredienser i en bunke och nyp ihop med fingertopparna till en smuldeg. Smula ut degen på plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen på 180 grader i ca 15 minuter.

### 2. **Mascarponekräm**

Vispa mascarpone, vaniljsocker och socker fluffigt i en bunke. Vispa ner grädden lite i taget och vispa tills krämen är lätt lösvispad.

### 3. **Karamelliserade äpplen**

Skala och dela äpplen i lagom stora bitar. Koka strösocker med vatten i en tjockbottnad kastrull till en gyllenbrun färg. Lägg sedan i lite i taget av äpplena och rör runt, klicka i smör och blanda. Ha sedan i kanel, vatten och calvados. Koka på mellan värme tills äppelbitarna känns mjuka, ställ åt sidan och låt svalna helt.