



ÄPPELSNURRA MED ÄPPELSORBET OCH ROSENKVITTENPUDDING

För något år sedan fick jag överta min mormors mors kokbok från när hon var kokerska under unga år. Den var väl använd och påminde mig mycket om den receptsamling jag själv har rest jorden runt med och skitat ner. Hennes fläckar och skrynkliga sidor berättar om favoriträtter som hon ofta lagade. Jag ville gärna ha med något från boken, men det tog ett tag innan jag hittade ett recept som inte innehöll späck, blod, kokt vetemjöl eller klövar. Puddingavdelningen i boken var väl tilltagen, och här har jag blandat ihop ett par stycken olika för att se vad som händer.

REDSKAP: Mandolin, köksassistent, urkärnare, juicepress

Äppelsorbet

2 dl vatten

3 dl socker

1 kg äpple, syrliga fasta,

t.ex. Prins Albert, Ribestone,

Signe Tillisch

Koka upp vatten och socker och låt sjuda i 15 minuter på svag värme. Kyl sedan ner i en stor bunke i kylan.

Skär äpplena i stora bitar. Ta bort kärnhuset. Kör en tredjedel i taget genom juicepressen. När du kört första vändan, blanda med sockerlagen och ställ i frysen. Kör en tredjedel till och blanda ner i lagen och ställ i frysen. Upprepa en sista gång. Låt sedan sorbeten frysa till ordentligt under 2–3 timmar, beroende på hur effektiv frysen är.

Äppelsnurra

4 äpplen, röda och fasta,

t.ex. Oberländer, Macintosh, Katja

1 dl smör

5 cl råsocker

Ställ sedan in kannan till köksassistenten i frysen 10 minuter. Bryt upp sorbetgrunden med en sked. Ta ut kannan och sätt i kniven på köksassistenten. Lägg i sorbeten och mixa tills den blivit slät. Stjälp upp i en skål. Lägg plastfilm på ytan och ställ in i frysen igen. Servera efter 30 minuter.

Rosenkvittenpudding

150 g kokta kalla dinkelkorn,

ca 70 g okokta

1 ½ dl gammaldags mjölk

1 dl vispgrädd

½ dl riven rosenkvitten

eller äppelspill från juicepressen

½ dl mald mandel

½ dl russin

Smält smöret och sockret i en vid bunke. Kärna ur med urkärnare, äpplet ska vara intakt. Skiva 3–4 mm tunna skivor på mandolinen så att det blir ringar med hål i. Skiva rakt ner i smöret. Vänd försiktigt omkring skivorna. Skär 4 ark i 20 x 20 cm av smörpapper. Lägg skivorna omlott i ring på pappret. Värm upp en panna på medelvärme. Lägg pappret med äppelringen i en panna utan fett. Kontrollera färgen på äpplena genom att lyfta på pappret. De är färdiga när de är gyllenbruna. Låt ligga framme till servering.

Blanda alla ingredienser till puddingen. Häll smeten i en smörad form på ca 20 x 10 cm eller fyra mindre. Det ska helst vara ett ca 3 cm tjockt lager med pudding. Baka på 225 grader i 10 minuter. Låt kallna ordentligt. Puddingen kan göras dagen före, då blir det lättare att skära i den.

Sätt ugnen på 200 grader. Skär ut små bitar av puddingen och värm i ugnen ca 5 minuter. Lägg upp äppelsnurran först och resterande ovanpå.