

Pichardt's Æblekage 2015.

Tildelt 1præmie ved Maritimt Center Danmark æble ræs.

Bund:

200g sukker - 200g usaltet smør - 160g fint hakket hasselnød -
160g hvedemel - 1 dl. piskefløde - Fintreven skal af 2 citroner - 1 tsk. stødt kanel
- vaniljekorn af 2 stænger - 4 æggeblommer - 4 stift pisket æggehvider - 3 æble i
store både u. skral og kerne.

Smør og sukker piskes til smørcreme og iblandes hasselnød og mel samt vendes
med æggeblommerne. Til sidst vendes forsigtigt stiftpisket æggehvide ned i
massen og fyldes ned i en stor smurt ringform. Pres æble både ned i massen hele
vejen rundt og i flere ringe.

Bag bunden ved 150* i ca. 40 min - afkøles helt.

Chokoladecreme:

300g 70% mørk Callebaut chokolade - 2 dl piskefløde - 100g smør -
½ dl. æblebrændevin.

Smelt alle råvarerne sammen over vandbad - VIGTIGT chokolademassen må
MAX være 40* varme - Hæld massen ned i midten af kagen og fyld ud til siden.
Sæt på køl igen til massen er hærdet, ca. 1 time.

Æble mash.

8 store æbler (gerne Rubinola) - 100g sukker - 1 dl. æblemest -
4 store blade husblas. (evt. ½ dl. æblebrændevin, hvis man vil 😊)

Skræl og kog æblerne med most og sukker til fast mos, udblød husblas i koldt
vand - smelt det over vandbad og rør det ned i den lune æblemasse - læg massen
over kagen i et ensartet lag og sæt på køl i min. 3 timer.

Skær kagen ud i 12 cov. og dekorer med vanilje
flødeskum, rysteribs og blåbær samt chokoladegyld.

© Pichardts restauranter 2015 - CJP.

