Tilslørte julepiker



Ingredienser

Eplekompott:
♥ 4 epler
♥ 0,5 dl eplejuice
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 ss kanel

Pepperkakesmuler:
♥ 100 g pepperkaker
♥ 2 ss smør
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 100 g valnøtter (kan sløyfes)

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Eplekompott:
Skrell og rens eplene og del dem i terninger. Kok eplene møre sammen med eplejuice, sukker, sitronsaft og kanel. Det skal bli en tykk eplemos, men med noen hele, møre eplebiter igjen. Avkjøl eplekompotten til den er kald.

Pepperkakesmuler:
Knus pepperkakene og ha smulene i en stekepanne med smør, brunt sukker, kanel

og grovt hakkede valnøtter. Varm opp og stek blandingen litt på middels varme så du får frem den gode aromaen, mens du hele tiden rører med en stekespade. Avkjøl.

Fløtekrem:
Pisk kremfløte og vaniljesukker til tykk og fløyelsmyk fløtekrem.

Servering:
Finn frem 4 dessertglass eller -skåler. Legg først i et godt lag med pepperkakesmuler.

Dekk med eplekompott. Legg på et tykt lag krem.

Gjenta med et nytt lag pepperkakesmuler, og så eplekompott og krem. Dryss pepperkakesmuler på toppen til pynt.

Oppbevar dessertene i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Det går fint å lage eplekompotten og pepperkakesmulene dagen i forveien. Desserten bør settes sammen med fløtekrem på serveringsdagen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tilslorte-julepiker