



DESSERT

Sprød æblepizza med karamelsauce.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 pk. *Butterdej*
- 2 spsk. *Rørsukker*
- 2 stk. *Æbler*
- 50 gr. *Smør*
- 0,5 dl. *Lys sirup*
- 5 dl *Fløde*
- 1 tsk. *Ingefær, stødt*
- 1 tsk. *Vaniljesukker*

Fremgangsmåde:

Æblepizza: Butterdejen tilpasses til en bageplade med bagepapir. Smelt smørret i en lille tykbundet gryde, til det er brunt uden at branke. Halver æblerne, fjern stilk og kernehus og skær dem i tynde skiver (brug evt. et mandolinjern). Dæk butterdejen med skiver af æble ca. 1 cm fra kanterne og pensl med smørret. Drys rørsukker over pizzaen og bag den midt i ovnen. Ca. 20-25 min. ved 200° (varmluft)

Karamelsauce: Bring 0,5 dl. piskefløde, sirup og ingefær i kog i en lille tykbundet gryde. Kog det ved svag varme og under omrøring i ca. 10 min. Tilsæt smør lidt af gangen og rør til karamelsaucen er glat. Server karamelsaucen til æblepizzaen sammen med resten af fløden der piskes til skum med vaniljesukkeret.