

Romantik Hotel

Åkerblads
i Tällberg



Åkerblads Äppeldessert

***Vad passar bättre än en äppeldessert och en god kopp te i läsfåtöljen,
nu när hösten nalkas och kvällarna börjar mörkna.***

4st syrliga och fasta äpplen

1dl vatten

3msk strösocker

1st kanelstång

½ vaniljstång

1st stjärnanis

Skala och skär äpplena i kuber

Koka upp lagen och sjud i ca 5 minuter

Häll sedan lagen på äpplena och låt dom dra i ca 30 min

"Kanelmul"

100 g smör

3 msk strösocker

2 dl vetemjöl

1 tsk malen kanel

Hacka samman smör, socker, vetemjöl och kanel. Grädda i ugnen på 225 grader tills det fått fin färg.

Kardemummaråkräm

2 st stora ägg

4 msk strösocker

2,5 dl grädde

Vaniljsocker

Malen kardemumma

Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Vispa grädden separat och blanda den med de vispade äggen. Smaka av med vaniljsocker och kardemumma.

Varva äpplen, kanelmul och råkrämen i glas och servera

Lycka till och smaklig måltid tillönskas av
familjen Åkerblad och köksmästare Fredrik Pettersson

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se