



Äpple- och havrepaj med äppelpuré med havtorns- och vit chokladganache

8 portioner

Äpple- och havrepaj

1,5 dl havregryn
1 dl jordmandel
2 dl florsocker
115 gram smör
4 äggvitor
1 medelstort äpple (t.ex. Royal gala)

Mixa havregrynen till ett fint mjöl i en mixer och blanda sedan alla torra ingredienser. Hetta upp smöret i en kastrull tills det har fått en fin och nötbrun färg. Låt svalna till rumstemperatur. Vispa äggvitorna till ett mjukt skum och rör i de torra ingredienserna. När blandningen har svalnat, addera smöret. Låt degen vila i kylan i två timmar. Dela sedan upp den i små muffinsformar.

Skär bollar från äpplet med hjälp av en melonsked, eller skär 1,5 x 1,5 cm tjocka kuber och stoppa ner en boll/kub i varje degfylld muffinsform. Grädda i ugnen i 175 grader cirka 13-15 minuter tills muffinsen är genomgräddade och har fått en fin färg.

Havrekrisp

40 gram smör
1 dl havregryn
1/2 dl brunsocker
1 dl mandelspån
1 tsk vaniljsocker
En nypa kanel

Smält smöret och blanda alla ingredienser. Sprid ut blandningen på en bakplåt och grädda i ugnen på 175 grader i 5 minuter.

Äppelpuré

2 Granny Smith-äpplen
1 msk socker
En nypa salt

Kärna ur äpplet och dela det i fyra delar. Strö över socker och en nypa salt. Grädda i ugnen på 160 grader i 25 minuter. Ta bort skalet och mixa till puré i en mixer.

Havtornsganache

1 dl frusen havtorn
20 gram smör



0,75 dl vispgrädde
5 gram glukossirap
95 gram vit choklad

Koka upp havtorn, smör, sirap och grädde i en kastrull. Mosa och sikta den varma blandningen och häll sedan över chokladen. Rör tills det blir en len smet. Låt svalna.

Italiensk maräng

15 gram glukossirap
2 msk vatten (2 msk)
1,5 dl socker
2 äggvitor

Vispa äggvitorna till ett mjukt, vitt skum. Hetta upp socker, sirap och vatten till 121 grader och häll sedan sakta över de vispade äggen i en jämn tunn stråle. Fortsätt vispa marängen till den är hård och glansig.

Använd en spritspåse för att skapa marängstänger och strö över torkade hackade bär efter behag. Torka stängerna i ugnen på 70 grader tills de är torra och krispiga.

Spritsa resten av marängen på toppen av pajerna.

Svartvinbärsgelé

2 dl svartvinbärsjuice (lågt sockernehåll)
6 gram Agar Agar-pulver

Koka upp juicen och Agar Agar-pulvret och låt sedan svalna. Mjuka upp den hårda gelén tills den är len och mjuk i en mixer.