



GUILTY PLEASURE

oppskrifter



Franske vannbakkels Pink Lady®

med hasselnøttkrem, sukkerbrød med
bronsefennikel og butterscotchfyll.

Hannes Radeck @hannes_radeck

"Den raffinerte blandingen av aromaer gir en unik, aromatisk opplevelse. Desserten er svært saftig og innbydende og byr på overraskende smaker."



Ingredienser

Tertebunn:

- 150 g hvetemel T45
- 75 g sukker
- 75 g romtemperert smør
- 20 g eggeplomme
- 1 ss. vann

Sukkerbrød med bronsefennikel:

- 120 g melk
- 50 g hvetemel
- 60 g sukker
- 2 eggeplommer
- 4 egg
- 100 g bronsefennikel

Hasselnøttkrem :

- 250 g melk
- 250 g fløte
- 75 g eggeplomme
- 50 g maisstivelse
- 200 g hasselnøttnougat
- salt, lønnesirup

Pink Lady®-kuler :

- 1 Pink Lady®-eple
- 40 g kirsebærblomstsirup
- 15 g limejus

Franske vannbakkels (ca. 14 stk.)

- 75 g melk
- 75 g vann
- 110 g smør
- 3 g sukker
- 1 g salt
- 110 g hvetemel
- 4 egg



Butterscotchfyll :

- 100 g sukker
- 40 g smør
- 25 g whisky
- 150 g kokossmør
- 200 g hvit dessertsjokolade
- 2 g salt

Tilberedelse

1. Pink Lady®-kuler

Kok opp eplejusen og vaniljestangen. Skjær det halve Pink Lady®-eplet i små terninger. Ha Xantangummien i eplejusen og la blandingen tykne litt. Tilsett deretter epleterningene. Hell blandingen i kuleformer og plasser den i fryseren i 12 timer. Når kulene er gjennomfrost, heller du vegetabilsk gelatin over.

2. Tertebunn

Bland alle ingrediensene til en deig. La deigen hvile i 2 timer før du kjevler den ut.

3. Sukkerbrød med bronsefennikel:

Bland alle ingrediensene til en glatt masse. Sil blandingen. Hell den på en iSi-flaske (2 kapsler). Stekes i mikrobølgeovn i papirformer (maks. effekt, 45 sekunder).

4. Hasselnøttkrem

Kok opp melken og fløten og tilsett utblandet maisstivelse. Kok blandingen til den tykner. Tilsett eggeplommen. Sil blandingen før du har den i hasselnøttnougaten fremdeles varm og lar den emulgere. Dekk til bollen og sett blandingen i kjøleskapet i 3 timer. Bland deretter godt.

5. Pink Lady®-kuler

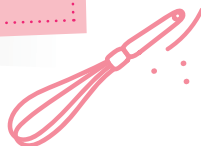
Skjær ut eplekulene og legg dem i en vakumpakket pose sammen med kirsebærblomstsirupen og limesaften.

6. Franske vannbakkels (ca. 14 stk.)

Kok opp melk og vann sammen med smør, salt og sukker. Tilsett alt melet på én gang og lag vannbakkelsrøren. Bland egget og den varme blandingen i en kjøkkenmasin. Legg vannbakkelsene på et bakepapir (ca. 25 g/stykk). Stekes i forvarmet ovn på 160 °C i ca. 14 minutter (ikke åpne døren underveis).

7. Tips fra Pink Chefs

Lag en mild karamell av sukkeret og tilsett smør og whisky. Tilsett deretter kokossmør og salt og hell den varme blandingen over dessertsjokoladen. Rør med en mikser til blandingen tykner og plasser bollen i kjøleskapet i 4 timer. Fyll vannbakkelsene med butterscotchfyllet og hasselnøttkremen.



Eplekake Pink Lady®

med Whiskey karamellsaus



Aisling Larkin @aisling_larkin

" Dette er en moderne versjon av den klassiske epleterten! Ikke bare er den god, den er også utrolig enkel å lage. Ikke noe plunder med denne!"



Tilberedelse

Eplekake

1. Forvarm ovnen til 200 . Legg deigen på et bakepapir. Klipp ut en sirkel (ca. 30 cm i diameter) i bakepapiret.
2. Skrell eplene og fjern kjernehusene før du skjærer eplene i tynne skiver. Bland eplebitene med mel, sukker og vanilje i en bakebolle.
3. Legg blandingen midt i sirkelen. La det være igjen en kant på 6 cm ytterst.
4. Fordel smørbittene oppå blandingen.
5. Brett inn kanten på deigen over epleblanding. Lag regelmessige folder i deigen.
6. Pensle med egg og strø sukker og skivede mandler over.
7. Stekes på 200 i 15 minutter og deretter på 180 i 35 minutter.
8. La kaken avkjøles litt før du skjærer i den. Serveres med is og Whiskey karamellsaus.

Whiskey karamellsaus

1. Kok opp sukker og vann i en stor kasserolle og la det småkoke i 5 minutter.
2. Ikke rør i blandingen. men drei heller på kasserollen til væsken får en gyllen farge. Ta kasserollen av varmen, tilsett smøret og bland til du får en jevn masse.
3. Tilsett Whiskey, fløte og salt. Det vil dampe og sprute litt, men pisk blandingen til den tykner. Oppbevares i en sterilisert krukke med lokk.

Ingredienser

Eplekake:

- 1 ferdig mørdeig eller buttedeig
- 4 Pink Lady®-epler
- 1 ts. vaniljesukker
- 2 ss. hvetemel
- 50 g sukker
- 50 g smør
- 1 egg
- 2 ss. rørsukker
- 1 neve skivede mandler

Whiskey karamellsaus:

- 100 g sukker
- 60 ml vann
- 45 g smør
- 30 ml fløte
- 30 ml irsk Whiskey
- 1/2 ts. havsalt



Clafoutis med Pink Lady®-epler

En moderne bestemoroppskrift

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"Mormoren min er rollemodellen min på kjøkkenet. Hun serverte alltid noe godt til kaffen eller mellommåltidet, og det kunne være en epleclafoutis! "

Tilberedelse

1. epleclafoutis

Skjær halve epler i tynne skiver. Legg bitene til side.

Bland sukker og egg og visp godt. Rør inn melet. Tilsett melken litt etter litt. Ha i pistasjnøttene om du bruker det.

Legg et ark bakepapir i bunnen av en firkant ildfast form eller smør formen og dryss litt mel over.

Fordel røren i formen og legg epleskivene oppå i sikksakk.

Stekes på 170 °C i 40 minutter i forvarmet ovn.

Nytes lunken eller kald.

2. Tips fra Pink Chefs

La noen hibiscusblader trekke i lunken vann. Legg deretter eplebitene oppi i noen timer slik at de blir rosa.

Har du ikke hibiscusblader, kan du bruke rødbetesaft :)

Ingredienser

- 30 g hvetemel
- 30 g sukker
- 3 egg
- 50 cl melk
- 6 Pink Lady®-epler
- Finmalte pistasjnøtter (valgfritt)
- Ett ark bakepapir



Vannbakkels med Pink Lady®-epler



María José Martínez @maria_jose_fire

"Pink Lady®-eplefyllet er delikat og friskt, vannbakkelsen gir en elegant og sprø skorpe og honningen gir både en søt og kraftig smak. Dette bakverket er uimotståelig og etter én bit får du lyst til å spise 100 til!"

Tilberedelse



1. Vannbakkelseigen

Kok opp vann, salt, sukker og smør. Tilsett hvete-melet og rør til blandingen slipper kantene. La blandingen hvile i 10 minutter og tilsett deretter eggene – ett av gangen. Rør godt til du får en glatt masse. Ha røren i en sprøytepose og legg den i kjøleskapet. Stekes ved 180 °C i 14–18 minutter med en craquelin (tynn kjeks) på hver av vannbakkelsene. Ikke å åpne døren på oven mens vannbakkelsene steker.

2. Craquelin-kjeks

Varm smøret til det blir mykt og bland dette med resten av ingrediensene. Kjevle deigen ut til en tynn leiv. Tips: Du kan legge den utkjevlede deigen i fryseren før du trykker ut sirklene. Trykk ut sirklene og legg disse til side.

3. Fyllet Pink Lady®

Smelt smøret i en kasserolle og ha i epleterningene (med eller uten skall). La blandingen brunes, tilsett rhum og noen dråper sitron hvis du liker det. Tilsett sukkeret. Blandes i en kjøkkenmaskin. Ha blandingen i en sprøytepose og plasser denne i kjøleskapet.

4. vaniljekremen

La vaniljen trekke i 75 g / 7 cl melk. Bland resten av ingrediensene med melken i en bakebolle. Tilsett vaniljemelken. Sil blandingen og varm den på middels varme til blandingen tykner. Dekk til blandingen og plasser den i kjøleskapet til den blir kald. Flytt blandingen over i en sprøytepose.

5. Montering

Fyll vannbakkelsene med Pink Lady®-fyllet. Pynt vannbakkelsene med litt vaniljekrem på toppen. Hell honning over hver av dem.



Ingredienser

Vannbakkelseigen:

- 150 g / 15 cl vann
- 60 g smør
- 5 g salt
- 7 g sukker
- 200 g hvitemel
- 6 store egg



Craquelin-kjeks:

- 100 g hvitemel
- 100 g sukker
- 100 g smør

Fyllet Pink Lady®:

- 2 Pink Lady®-epler
- 20 g / 2 cl rhum
- 100 g smør
- 100 g sukker

Vaniljekremen:

- 200 g / 19 cl melk
- 40 g eggeplommer
- 75 g sukker
- ¼ vaniljestang
- 30 g maismel



Risgrøt med Pink Lady®



Simone Zanoni @chefzanoni_simone

"J'ajoute du pollen sur ma recette pour la rendre encore plus originale et gourmande ! Cela fonctionne également avec du caramel, facile à faire chez soi, pour garder le côté ultra-gourmand."



Tilberedelse

1. Risgrøt

Varm melken, tilsett risen som du har skylt i kaldt vann, 1 1/2 vaniljestang åpnet på langs samt honningen. Kokes på svak varme i 12 minutter. Tilsett Pink Lady®-eplene skåret i 4 mm terninger og kok videre i 2 minutter. Pisk egg og sukker hvitt og tilsett dette i risblandingen litt etter litt.

2. Rask sitronkompott

Del en hel sitron i små terninger med skallet på, tilsett 3 ss sukker, 200 ml vann og 1/2 vaniljestang. La det koke på svak varme. Når sitronen har blitt myk, moser du den i en morter eller en mikser.

3. Pynt

Ha risgrøten i en dyptallerken som en risotto. Pynt med noen drypp sitronkompott, raspet Pink Lady® og pollen som om det var parmesan. Dryss litt revet sitronskall over til slutt.

Ingredienser

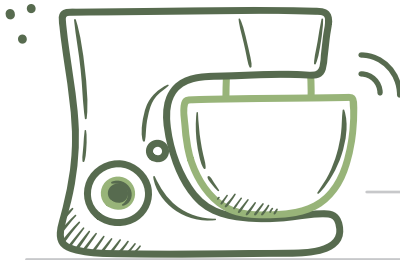
- 3 Pink Lady®-epler
- 50 g honning
- 100 g sukker
- 2 vaniljestenger
- 1 l helmelk
- 150 g grøttris
- 2 eggehviter fra økologiske egg

Rask sitronkompott:

- 3 ss sukker
- 1/2 vaniljestang
- 2 økologiske sitroner

Pynt:

- 20 g pollen



Posjert egg med Tropea-løk og karamelliserte Pink Lady®-epler



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"Jeg elsker denne oppskriften fordi den er enkel å lage, imponerende og virkelig utsøkt!"

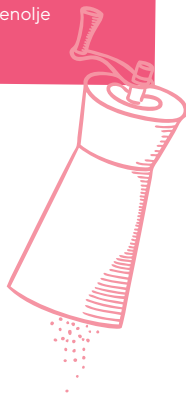
Tilberedelse



1. Brun løken i litt olivenolje i en nonstick-kasserolle. Tilsett Pink Lady®-epleskivene, brunsukkeret og 3 til 4 ss vann. La blandingen koke i ca. 5 minutter og sett den til side.
2. Kok opp eddik og vann i en høy kasserolle (mengden eddik bør være 10 % i forhold til vannmengden)
3. Finn fram en visp, en sil, en skål med kaldt vann og en asjett dekket med tørkepapir.
4. Kakk egget i en liten skål. Når eddikvannet koker, skru ned varmen og rør rundt for å lage en virvel i blandingen. Når vannet snurrer godt rundt, heller du forsiktig egget i midten. På denne måten vil eggehviten legge seg godt rundt eggeplommen.
5. Vent til eggehviten blir hvit (ca. 2 minutter) og løft deretter egget forsiktig ut av kasserollen ved hjelp av silen. Legg egget i skålen med kaldt vann. Dette forhindrer egget fra å koke videre slik at plommen ikke blir tørr. Flytt deretter egget over på asjett med tørkepapir ved hjelp av silen.
6. Legg Tropea-løken og Pink Lady®-eplene på en asjett og plasser det posjerte egget oppå.
7. Strø deretter litt Maldon salt, pepper og olivenolje over.
8. Like før du serverer, skjærer du egget i to – resultatet vil garantert imponere gjestene! Fargekontrastene og smakene vil ta dere med storm!

Ingredienser

- 1 Tropea-løk
- 2 Pink Lady®-epler i skiver
- 2 ss brunsukker
- 1 egg
- Hvitvinseddik
- Maldonsalt smaksatt med nasturtiumblomst
- Pepper
- Extra virgin olivenolje



Miniostekaker med eple Pink Lady®

Laurence Bemelmans
@ascookedbyginger

"Disse små ostekakene med Pink Lady®-epler er perfekte å kose seg med på nyåret!"

Ingredienser

Til bunnen:

- 110 g Mariekjeks (eller andre tørre kjeks)
- 50 g smeltet smør

Til strøet:

- 50 g hvetemel
- 40 g havregryn
- 50 g rørsukker
- ½ ts. kanel
- 50 g smeltet smør

Til ostekaken:

- 280 g romtemperert smøreost
- 90 g sukker
- 1 ts. vanilleekstrakt
- 1 egg

Til eplefyllet:

- 1,5-2 Pink Lady®-epler
- 2 ts. appelsinjus
- 40 g rørsukker
- 1 ts. kanel
- 1 ts. maismel

Tilberedelse

1. Forvarm ovnen til 170 °C. Knus kjeksene for hånd eller i kjøkkenmaskin. Tilsett smeltet smør og bland godt. Plasser 9 muffinsformer på et muffinsbrett. Fordel blandingen jevnt i formene med en teskje. Sett formene i kjøleskapet.
2. Bland de tørre ingrediensene for å lage strøet. Del smøret i biter og rør det inn i blandingen. Bland med fingrene for å oppnå en kornete masse og plasser denne i kjøleskapet.
3. Bland smøreosten og sukkeret til en jevn masse (elektrisk visp gjør susen). Tilsett vanilje og egg og bland godt.
4. Skrell eplene og skjær dem i små terninger. Bland epleterninger, appelsinjus, sukker og kanel. Tilsett maismelet og bland godt.
5. Smør ostekrem over kjeksene før du legger epleterninger over. Trykk forsiktig når du smører. Ha deretter på strøet. Stek kaken i 35 minutter.
6. La ostekakene bli kalde før du plasser dem i kjøleskapet i minimum 4 timer. Fjern deretter formene og server.



Eplecrostata Pink Lady®



Saskia Balmækers @blogciaotutti

«Jeg har sterk tilknytning til Italia og Limbourg hvor jeg ble født, og denne deilige crostataen (terten) er en perfekt blanding av de lokale kakene og de italienske dolci!»



Tilberedelse

1. Bland smør med kandissukker, vaniljesukker, kanel, revet sitronskall og litt salt i kjøkkenmaskinen. Tilsatt egget og eggeplommene én etter én og bland til en jevn masse.
2. Ha i mel, mandelmel og bakepulver og bland godt til du får en fast deig. Legg deigen i en hermetisk lukket boks og plasser den i kjøleskapet i minst 40 minutter.
3. Forvarm ovnen til 180 °C. Smør en form på 30 cm i diameter og strø litt mel over (bruk gjerne en puddingform eller terteform).
4. Kjevle ut 2/3 av deigen til den blir 4 mm tykk. Legg deigen i formen. Trykk godt ned i sidene. Fjern overflødig deig og stikk hull i bunnen med en gaffel. Plasser formen i kjøleskapet.
5. Skrell Pink Lady®-eplene, skjær dem i båter og fjern kjernehuset. Skjær eplebåtene i tykke skiver. Bland disse med aprikosylltetyet, sitronsaften og sukkeret (evt. også litt hakkede mandler). Legg eplebitene i bunnen av formen med deig.
6. Kjevle ut resten av deigen til den blir 4 mm tykk. Skjær ut lange strimler i deigen og legg disse i et flettemønster over epleblandingen. Pensle kantene og strimlene med lett sammenpisket egg.
7. Sette crostataen i ovnen og stek epleterten i 45 minutter på 180 grader. La tertan avkjøles i minst to timer før du fjerner den fra formen. Strø litt kanel eller melis over like før servering. Buon appetito!

Ingredienser

Til deigen:

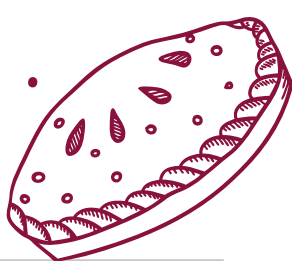
- 200 g hvetemel T45
- 100 g mandelmel (du kan også male mandler selv eller erstatte dette med 100 g hvetemel T45)
- 6 g bakepulver
- 150 g romtemperert smør
- 130 g kandissukker
- 8 g vaniljesukker
- ½ ts. malt kanel
- 1 middels stort egg og
- 2 eggeplommer
- revet sitronskall av en sitron
- 1 klype salt

Til pynten:

- ca. 500 g Pink Lady®-epler
- hakkede nøtter (valgfritt)
- 2 ss. sitronsaft
- 2 ss. aprikosylltetyø
- 25 g sukker

Pynt:

litt smør og mel for å smøre formen, 1 egg for å pensle deigen, kanel eller melis





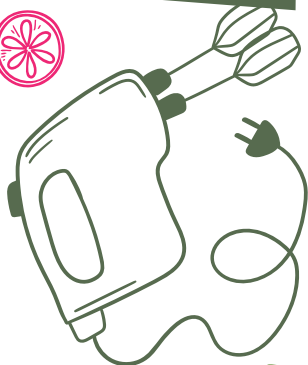
Rullekake med karamelliserte epler Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Ingrédients

- 175 g smør
- 175 ml melk
- 475 g hvetemel
- 275 g sukker
- 10 g tørrgjær
- 1 ts kanel
- 1,2 kg Pink Lady®-epler



Préparation

1. Varm opp 275 ml melk og tilsett 50 g smør. Rør til smøret smelter. La blandingen avkjøles litt.
2. Bland deretter 475 g hvetemel og 50 g sukker, 10 g tørrgjær og 1 ts kanel. Ha dette i melken og bland godt. Kna deigen på melet underlag til deigen blir glatt og elastisk. Legg deigen i en bakebolle, dekk til med plast og la den heve til dobbel størrelse.
3. Skrell og kutt 1,2 kg Pink Lady®-epler i små terninger. Smelt 75 g smør og 150 g sukker i en stor stekepanne, tilsett epleterningene og la blandingen surre på svak varme i 20 minutter til eplene blir myke og karamelliserte. Sett blandingen til side og la den avkjøles.
4. Kjevle ut deigen til et rektangel på ca. 30 x 40 cm. Stryk den karamelliserte epleblanding utover deigen.
5. Rull deigen som en rullekake. Kutt deretter rollen i 12 skiver. Legg skivene på et stekebrett med bakepapir. La skivene heve i 40 minutter. Stekes i forvarmet ovn ved 180 °C i ca. 20 minutter.
6. Lag karamellglasuren ved å blande 50 g smør med 75 g sukker. Rør forsiktig til blandingen blir gyllen.
7. Når skivene er stekt, tar du dem ut av ovnen og lar avkjøles før du påfører glasuren.



Hasselback-epler Pink Lady®

med kanelsmuldreideig



Susan Mogensen
@susliving



Tilberedelse

1. Del fire epler i to, fjern kjernehuset og kutt tynde skiver av eplene uten å skjære helt igjennom, på samme måte som hasselbackpoteter.

Pensle med smør og stek eplene på 175 °C i 15-20 minutter.

2. Lag smuldreideig

Dekk eplene med smuldreideig og stek dem videre i 15-20 minutter på 200 °C.

Serveres med vaniljeis!

Ingredienser

• 4 Pink Lady®-epler

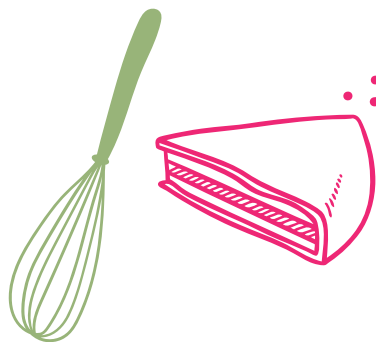
Lag smuldreideig :

• 4 ss. havregryn

• 4 ss. sukker

• 1 ss. malt kanel

• 8 ss. smeltet smør (ca. 50 g).





Eplekake Pink Lady®,

med is og eplechips

Nina Hermansen
@niinis.se



Ingredienser

- 1 eple til chips
- 1 butterdeig
- 4 Pink Lady®-epler
- 2 klyper kardemomme
- 2 pincées de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 1 œuf

Hjemmelaget karamellsaus :

- 0,5 dl fløte
- 0,5 dl perlesukker
- 0,5 dl lys sirup
- 1 ts. vaniljesukker

Serveres med :

- Vaniljeis
- Melis

Tilberedelse

1. Forvarm ovnen til 110 °C hvis du bruker varmluftsovn eller 130 °C med over- og undervarme. Begynn med å lage eplechips. Skjær eplet i tynne skiver, gjerne med osthøvel. Fjern eplesteinene. Legg epleskivene på en stekeplate med bakepapir. Stekes i 30 minutter i ovnen. Husk å snu skivene midtveis i steketiden.
2. Kjevle ut butterdeigen til et rektangel. Brett deigen i to med kortendene mot hverandre slik at deigen ligger dobbelt. Del deigen i 6 små rektangler.
3. Skjær eplene i tynne skiver. Legg noen epleskiver på hvert av deigrektanglene. Strø litt kardemomme, kanel, brunsukker og vaniljesukker over. Pisk sammen egget og pensle kantene på butterdeigen. Stekes i ca. 20 minutter til kantene blir lett brune.
4. Lag karamellen: Hell alle ingrediensene med unntak av vaniljesukkeret i en kasserolle. Kok opp og la det småkoke på middels varme i 15 minutter. Tilsett vaniljesukkeret.
5. La tertene avkjøles litt etter at du har tatt dem ut av ovnen. Legg en stor kule vaniljeis oppå, strø på melis og hell litt karamell over. Pynt med en eplebit. Vel bekomme!

