Jabłka gotowane w winie korzennym z musem śmietankowym

RENIA1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłko	2 szt
Wywar:	
cukier	4 łyżki
woda	200 ml
cynamon	1 łyżeczka
Goździki całe Prymat	1 łyżeczka
sok pomarańczowy	2-3 łyżki
Krem:	
serek mascarpone	125 g
śmietana 30%	75 g
cukier puder	25 g
wywar korzenny	1/3 szklanki
cukier	4-6 łyżek
esencja waniliowa	2 łyżeczki
śmietana 30%	3 łyżki
---PAJĘCZYNKA---	
cukier	140 g
ocet	0,5 łyżeczki
woda	40 ml
Dodatki:	
orzechy włoskie	4-5 szt

cynamon	
wino białe	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Do rondelka włożyć cukier, zalać wodą i dodać ocet. Gotować aż karmel się delikatnie zarumieni. Zdjąć z ognia, gdy troszkę zacznie robić się gęściejszy zamoczyć łyżkę i cienką nitką rysować "pajęczynkę" na rozłożonym kawałku papieru do pieczenia. Gdy karmel wystygnie, można go znowu podgrzać. Odłożyć ozdoby w suche i chłodne miejsce. Karmel jest bardzo hydroskopijny i w wilgotnym miejscu szybko się rozpuści - dlatego może leżeć maksymalnie do ok 45 min.

KROK 2 Jabłka (muszą być twarde) wydrążyć. Można to zrobić za pomocą specjalnego narzędzia lub zwykłą obieraczką do ziemniaków (warzyw). Obrać. Do garnka wlać wodę, wino białe półsłodkie, sok ze świeżej pomarańczy, cukier i przyprawy. Zagotować. Włożyć jabłka i gotować ok 10-13 min (zależnie od twardości). Należy uważać by nie pękły, dlatego warto doglądać odpowiedniego momentu. Delikatnie wyjąć za pomocą łyżki cedzakowej. Odstawić do wystygnięcia.

KROK 3 W międzyczasie przygotować krem. Śmietanę 30 % ubić z cukrem pudrem. Dodawać po trochu serek mascarpone, cały czas ubijając. Można także dodać 1 łyżeczkę rumu. Krem nałożyć do szprycy i odstawić na chwilę do lodówki.

KROK 4 Wywar pozostały od jabłek zagotować z cukrem i esencją waniliową. Odparować ok połowę płynu, gdy zacznie robić się gęściejszy dodać śmietankę i jeszcze chwilę gotować.

KROK 5 Orzech włoskie rozdrobnij. Wyjmij mus śmietankowy z lodówki. Na talerzu wylej porcję sosu waniliowo - karmelowego. Ułóż na nim jabłko. Szprycą nadziej jabłko musem śmietankowym. Udekoruj całość orzechami włoskimi, cynamonem oraz karmelową pajęczynką.