

Æblepizza

Mandag 25. januar 2016

Ingredienser

½ plade butterdej

25 g smør

2 æbler i tynde skiver, fx jonagold ca. 250 gr.

2 spsk. rørsukker

1 spsk. friske rosmarinblade

Karamelsauce

½ dl Karolines

½ dl lys sirup

½ spsk. finthakket frisk ingefær

15 gr. koldt smør i tern

½ liter vaniljeflødeis

Fremgangsmåde

Læg butterdejen på en plade med bagepapir. Smelt smørret i en lille tykbundet gryde - til det er brunt uden at branke. Fjern stilk og kernehus på æblerne 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 og rosmarinblade over pizzaen og bag den midt i ovnen.

Karamelsauce

Bring piskefløde, sirup og ingefær i kog i en lille tykbundet gryde. Kog det ved svag varme og under omrøring i ca. 10 min. Hæld saucen igennem en sigte for at fjerne ingefærstykkerne. Tilsæt smør lidt af gangen og rør til karamelsaucen er glat. Server karamelsaucen til æblepizzaen sammen med vaniljeis.

Bagetid

Ca. 25 min. ved 225° - traditionel ovn.

Tip

I stedet for vaniljeis kan i servere flødeskum til æblepizzaen.