

## Nøttekrem, eple og sjokolade

100 g smeltet sjokolade  
2 dl honnikorn  
½ eple i små biter, Granny Smith

### Nøttekrem

100 g sukker  
120 g hele hasselnøtter  
1 ¼ fløte  
1 ¼ melk  
1 ss sukker  
3 plater gelatin  
2 eggeplommer  
2 ¼ kremfløte

### Eplesaus

2 dl eplejuice  
1 ss sukker  
1 ts maisenna  
Saft av ¼ sitron  
Små eplebiter

Smelt sjokolade i vannbad. Bland I honnikorn og epler. Trykk ned i muffinsformer og avkjøl. Smelt sukker til karamell. Tilsett hasselnøtter. Tøm karamellen utover på bakepapir og avkjøl. Kjør i food processor, så lenge at nøttene "oljer" seg (flytende).

Kok opp fløte, melk og sukker. Legg gelantinplater i vann. Smelt gelantinen i melken. Ha eggeplommer i en bolle, hell varm melk over. Rør sammen. Bland dette med nøttene. Tilslutt blandes dette med pisket krem. Ha massen i en sprøytepose og i fryseren (alternativt kan nøttekremen fylles rett i muffinsformene og settes i frysen, "kaken" tas ut av formen og settes på tallerken til tining ca 30 min før servering). Tin nøttekremen ca 30 minutter før den skal serveres. Legg honnikorn- og eplebunn på tallerkenen og sprøt på nøttekremen. Kok opp eplejuice og sukker. Rør maisenna i litt kaldt vann. Jevn juicen. Smak til med sitronsaft og legg i noen eplebiter ved servering.

