

Voor 4 tot 6 personen



- 1 kg moesappelen
- ca 150 gram basterd suiker
- het sap van 1 sinaasappel
- 3 dl room
- groene voedsel kleurstof

Voor het serveren

- 4 lange vingers

Bereiding.

Schil de appels, snijd ze in plakjes en doe ze in een ovenschotel met de suiker en het sinaasappelsap. Doe het deksel op de schotel en zet deze 30 minuten in de oven op een temperatuur van 175 - 190 graden tot de appels helemaal gesmolten zijn. Wrijf de appels desgewenst door een zeef. Laat de appelmoes afkoelen. Klop de slagroom stijf en schep het door de appelmoes. Kleur de helft van de moes met de groene kleurstof die druppelsgewijze aan de room moet worden toegevoegd. Vul de glazen om en om met een laag lichte en een laag donkere moes.

Serveer met een lange vinger in de moes.