

ingrediënten (voor 4 porties)

- 225 gr. bramen
- water
- zoetstof (poeder)
- 450 gr. zoete appels

Voor de garnering

- geklopte room

Bereiden

Was de bramen en zet ze op met 2 eetlepels water en zoetstof en stoof ze zachtjes gaar. Haal er de helft uit voor de garnering en kook de overige tot moes. Schil en boor de appels en snijd ze in plakken. Zet ze op met een bodempjes water met zoetstof en kook ze juist zacht; ze moeten heel blijven. Doe de uitgelekte appel plakken in compote schaaltes of coupes, schep er het bramen-moes op of in en garneer elke portie met enkele druppels zoetstof en stijf geslagen room.