

Gino på stenfrukter med vaniljglass

4 portioner 15 minuter

Ingredienser:

500g stenfrukt
tex nektariner,
plommon och/eller
persikor.
100g vit choklad
Citronmeliss

Till servering:

Vaniljglass

Gör såhär:

Sätt ugnen på 200 grader.

Kärna ur och dela frukterna i ca 2 cm stora bitar.
Blanda frukten i ugnsfasta protionsformar och värm i
ugnen ca. 5-10 minuter.

Riv chokladen och fördela över den varma frukten.
Höj temperaturen till 225 grader på grilleffekt i ca. 5
minuter till, eller tills chokladen blivit gyllene.

Servera med vaniljglass och dekorera
med citronmeliss.

Tips! Fungerar även att göra i stor form för det
större sällskapet.

