

Grillede stenfrugter med vanilje-mascarpone, mynte, hvid chokolade og mandler

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 20 min.

500 g paraguayos

500 g ferskner

1 vaniljestang

1 bæger mascarpone

50 gram mandler

½ plade hvid chokolade

1 bundt mynte

Tjek, at du selv har: Sukker

1. Tænd op i grillen (eller hold gang i gløderne).
2. Skyl stenfrugterne, og skær dem i ca. 1 cm tykke skiver eller både. Vend dem i sukker, til fladerne er dækket, og grill dem gyldne og karamelliserede.
3. Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Rør mascarponen med vaniljekornene og 2-3 spsk. sukker.
4. Rist mandlerne på en tør pande, og hak dem groft.
5. Hak den hvide chokolade groft. Skyl mynten, pluk den, og snit bladene fint.

Servering

Anret de grillede stenfrugter på et fad, og drys med mandler, hvid chokolade og mynte. Servér vanilje-mascarponen til.