



# Grillade stenfrukter med vaniljmascarpone, mynta och mandel

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 20 min

## Du behöver:

- 500 g paraguayos
- 500 g persikor
- 1 vaniljstång
- 1 burk mascarpone
- 50 gram mandlar
- ½ vit chokladkaka
- 1 knippe mynta
- Socker

Tänd grillen eller se till att glöden är riktigt varm.

Skölj stenfrukterna och skär dem i cirka 1 cm tjocka skivor eller klyftor. Vänd dem i socker så att snittytorna täcks och grilla dem tills de är gyllene och karamelliserade.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Rör ihop mascarponen med vaniljfröna och 2–3 msk socker.

Rosta mandeln i en torr stekpanna och grovhacka den. Hacka den vita chokladen grovt.

Skölj myntan, plocka bladen och strimla dem fint.

## Servering:

Lägg upp de grillade stenfrukterna på ett fat och strö över mandel, vit choklad och mynta. Servera med vaniljmascarponen.