



Grillede stenfrugter med vaniljemascarpone, mynte og mandler

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

Det skal du bruge:

- 500 g paraguayos
- 500 g ferskner
- 1 vaniljestang
- 1 bæger mascarpone
- 50 gram mandler
- ½ plade hvid chokolade
- 1 bundt mynte
- Sukker

Tænd op i grillen (eller hold gang i gløderne).

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.

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Rør mascarponen med vaniljekornene og 2-3 spsk. sukker.

Rist mandlerne på en tør pande, og hak dem groft.

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.