

Ett sött slut...



Leilas tips! Varm frukt är väldigt gott. Servera med glass för att få kontrasten varmt och kallt. Jag brukar alltid ha ugnsluckan öppen för att jag inte vill att frukten ska koka. Det kan gå ganska snabbt, 1-2 minuter att gratinera frukten. Var på din vakt så att det inte bränns...

6 PORTIONER

Ginger Gino

- 3 st bananer
- 3 st kiwi
- 1 ask hallon (2 dl)
- 1 dl råsocker
- 2 dl kokosflingor
- 200 g vit choklad
- 2 bitar färsk ingefära (6 cm)
- 0.5 liter mjuk vaniljglass

1. Sätt ugnen på grill (övertärme) 200 grader.
2. Skiva frukten och varva den i portionsformar eller en stor gratängform.
3. Blanda samman socker, kokos, fint riven ingefära och hackad vit choklad.
4. Strö blandningen över frukten och gratinera i mitten av ugnen med luckan öppen till en gyllene färg.
5. Servera efterrätten varm med en skopa mjuk vaniljglass.