
ForSea cook-along

Dessert - Gino, en svensk frugtklassiker

Indkøbsliste

4 personer

2 bananer
2 kiwi
Hindbær
Jordbær
4 spsk. blandede små bær (fx ribs, blåbær)
2 passionsfrugter
2 æbler
200 g hvid chokolade
Vaniljeis
Evt. spiselige blomster eller skovsyre til pynt

Vælg gerne bær og frugt efter sæsonen

Køkkenudstyr

Spækbræt, skarpe knive, rivejern. Evt. lille gasbrænder/Crème brûlée brænder.

Opskrift

Tænd ovnen på 225-250 grader grill, hvis du vil tilberede desserten i ovn.

Tilberedning af gino

- Skyl alt frugten godt og fjern eventuelle blade, stilke, skræl og kerner.
- Skær frugterne i mundrette bidder som fx fileter, både, skiver eller tern.
- Anret frugten direkte i fire ovnfaste skåle eller dybe tallerkener. Tænk gerne over at lægge frugten, så der bliver et fint farvespil.
- Riv chokolade over frugtanretningerne, og smelt forsigtigt chokoladen med gasbrænderen.
- Hvis du benytter ovn, skal desserten have ca. 5-6 minutter – hold godt øje, så chokoladen ikke bliver brændt.
- Læg et scoop is på toppen af frugtanretningen og pynt med de spiselige blomster.

Server straks.

