

inköpslistan.se

Av: Isabelle

6 port

Frukt & Bär, Efterrätt, Lättlagat, Fest

GINGER GINO

Ingredienser

3 st banan
3 st kiwi
1 ask hallon *(ca 2 dl)*
1/2 dl råsocker
2 dl kokosflingor
200 g blockchoklad, vit
2 bitar ingefära, färsk *(ca 6 cm)*
1/2 liter vaniljglass *(mjuk)*

Gör så här

Gör så här:
1. Sätt ugnen på grill (övervärme) 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.

Servera efterrätten varm med en skopa mjuk vaniljglass.

Tips!
Gratinera med ugnsluckan öppen för att frukten inte ska koka. Det kan gå ganska snabbt, 1-2 minuter att gratinera frukten. Var på din vakt så att det inte bränns.