
ForSea cook-along

Dessert - Gino, en svensk fruktklassiker

Inköpslista

4 personer

2 bananer
2 kiwi
Hallon
Jordgubbar
4 msk blandade små bär (tex lingon eller blåbär)
2 passionsfrukter
2 äpple
200 g vit choklad
Vaniljglass
Ev. ätliga blommor eller skogsyra som garnityr

Välj gärna frukt och bär efter säsong.

Köksutrustning

Skärbräda, skarpa knivar, rivjärn.
Eventuellt en liten gasbrännare/ crème brûlée-brännare.

Gör så här

Sätt ugnen på 225-250 grader grill om du vill tillaga desserten i ugnen.

Tillagning av Gino

- Skölj all frukt väl och ta bort blad, stjälkar, skal och kärnor.
- Skär frukten i läckra bitar som t.ex. filéer, båtar, skivor eller kuber.
- Lägg frukten direkt i fyra ugnssäkra formar eller djupa tallrikar. Tänk gärna på att lägga frukten så att det blir ett trevligt färgspel.
- Riv chokladen över frukten och smält chokladen försiktigt med gasbrännaren. Om du använder ugnen tar det ca 5-6 minuter - håll ett öga, så att chokladen inte bränns.
- Lägg en skopa glass ovanpå frukten och dekorera med de ätbara blommorna.

Serveras direkt.

