

Nektariner gratineret med hvid chokolade

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Tænd ovnen på 250 grader.

Riv chokoladen på den fine side af rivejernet. Skær nektarinerne over i halve, og fjern stenen. Skær nektarinerne i både, som lægges i et fint mønster i 4 ovnfaste portionsforme eller i 1 større form.

Drys den revne chokolade over nektarinerne i et jævnt lag, og sæt formene i ovnen nogle minutter, til chokoladen tager farve uden at blive brændt. Server de lune nektariner med creme fraiche rørt med lidt kanel.

Ingredienser

75-100 g hvid chokolade

4 nektariner

Tilbehør:

Creme fraiche med kanel

Variationer

Server vanilleis drysset med kanel i stedet for creme fraiche.