



DESSERT

Roy Fares Gino

Kock: **Roy Fares** Tid: **20 min** Portioner: **6**

Klassikern Gino - ljummen frukt gratinerad med vit choklad.

En dessertklassiker som är både enkel och snabb. Originalreceptet är med kiwi, jordgubbar och banan. Givetvis tar man frukt och bär som är i säsong. Mängderna i receptet kan varieras efter egen smak.



INGREDIENSER

20 st jordgubbar, ca
2 st bananer
0.5 st färsk liten ananas
4 st zespri kiwifrukt - zespri green kiwifruit
1 lime

Garnering

1 dl kokos
150 g vit choklad

Servering

vaniljglass

GÖR SÅ HÄR

1

Värm ugnen till 200-225 grader. Dela frukten i bitar och fördela bitarna i ugnsfasta portionsformar (eller en stor ugnform). Strö över kokos. Täck frukten med riven choklad.

2

Gratinera i 7-8 minuter tills chokladen blivit gyllene. Passa noga för chokladen bränner mycket lätt.
Servera desserten ljummen med vaniljglass.