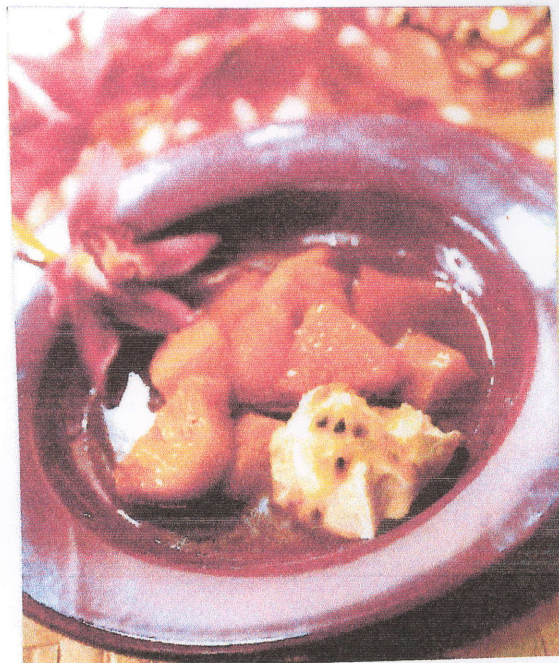


Rostad ananas

Ca 8 pers.

Ingredienser:

2 st. ananas
2 st. mango, skalad, urkärnad och tärnad
alt. 2 paket djupfrys tärnad mango
60 g smör
4 msk ljus sirap
2 tsk kanel
2 tsk kardemumma, krossad
2 tsk nyriven muskotnöt
4 msk farinsocker
4 st. passionsfrukter
4 dl crème fraîche
finrivet skal av 2 apelsiner



1. Värm upp ugnen till 200 grader. Dela under tiden ananasen med en vass kniv och dela den på längden i 6 delar. Skala bitarna och skär bort den hårda mittstocken. Skär fruktköttet i stora tärningar. Lägg dem i en ugnsfast form tillsammans med den tärnade mangon.
2. Hetta försiktigt upp smör, sirap, kanel, kardemumma, muskot och socker i en liten kastrull. Rör hela tiden tills allt har smält ihop till en lag. Häll lagen över frukten.
3. Rosta frukten i ugn 30 - 45 min eller tills den fått färg.
4. Halvera passionsfrukterna och gröp ur kärnorna.
Rör samman crème fraîche och rivet apelsinskal.
Skeda crème fraîche-röran och de urgröpta passionsfruktkärnorna över den rostade frukten vid servering.
5. Servera desserten lite ljummen.