

Sjokoladegratinerte bringebær

Antall porsjoner: 3

Tilberedningstid: 15 min.

Ingredienser:

ca 225 gram fryste usukrede bringebær

100 gram hvit kokesjokolade

1 ss kremfløte

1 ss vann

vaniljevis ved servering

Tilberedning:

Sett stekovnen på 250 grader. Legg de fryste bringebærene i en ildfast form. La dem tine noe. Hell fløten i en liten bolle. Brekk opp sjokoladen og legg den i fløten. Sett bollen i litt varmt vann i en kjele, og la sjokoladen smelte i vannbad over lav varme. Pass på at vannet ikke blir for varmt- da blir sjokoladen kornete. Drypp sjokoladen over bringebærene. Gratiner høyt oppe i ovnen i ca. 10 minutter til sjokoladen har fått litt farge. Server bringebærene straks med is til.