

Ananas med mascarponekräm



Limedoftande kräm som toppas med ananas och passionsfrukt och smulade digestivekex. Perfekt dessert!

Tillagningstid: 25 min 12 portioner

OBS!

Ingredienser

18 st.	Digestivekex
6 msk	Smör
750 g	Mascarpone
6 dl	Vispgrädde
1,5	Lime, finrivet skal och saft
6 msk	Florsocker
3 tsk	Vaniljsocker

Ananastopping

3 små	Ananas
6 st	Passionsfrukter
60	Färska myntablad, hackade
3 dl	Tropisk juice

Gör så här

1. Smula sönder kexen och stek i smör.
Låt svalna.
2. Vispa ihop mascarpone, grädde, lime florsocker och vaniljsocker med en ballongvisp.

Ananastopping

3. Fintärna ananasen och blanda med passionsfrukt, mynta och juice.
4. Bred ut mascarponekrämen i de koppar eller skålar de ska serveras i och toppa med kexsmulor och ananas. Servera extra ananas vid sidan om.