

## Grillatut hedelmät, makusiirappi ja mascarponevaahto

Erilaisia hedelmiä, esimerkiksi persikoita, aprikooseja, luumuja

Makusiirappi:

2 dl vettä

1 dl sokeria

1/2 sitruunan mehu ja kuori

2 tähtianista

kanelitanko

2 tl vaniljasokeria

Mascarponevaahto:

2 dl kuohukermaa vaahdotettuna

100 g mascarponea tai muuta maustamatonta tuorejuustoa

2-3 rkl sokeria

2 tl vaniljasokeria

Mittaa vesi ja sokeri kattilaan, pese sitruuna ja kuori ohuelti, lisää kattilaan sitruunamehun lisäksi. Lisää mausteet ja keitä lientä hiljalleen 15-20 minuuttia sivupolttimella, kunnes siitä tulee hieman siirappimaista.

Grillaa puolitettuja hedelmiä kunnes ne saavat hieman väriä ja pehmenevät. Tee sillä aikaa mascarponevaahto: vatkaa kuohukerma vaahdoksi ja kääntelee mukaan pehmeä tuorejuusto. Mausta sokerilla ja vaniljasokerilla.

Valuta makusiirappi lämpimille hedelmille ja tarjoa mascarponevaahdon kanssa.