

MASCARPONEGRATINE RTE BJØRNEBÆR MED APPELSIN

Sett ovnen på 250 grader. Rør sammen osten med eggeplommer og vaniljesukker. Legg bærene i bunnen av skålene og fordel osteblandingen på toppen. Strø en teskje sukker på osteblandingen. Sett skålene i ovnen i ca 7 minutter, til osten har begynt å boble opp og sukkeret på toppen har smeltet.

INGREDIENSER

625 g mascarponeost

5 stk eggeplommer

2,5 ts vaniljesukker

750 g Norrek bjørnebær EPD: 853242

2,5 stk saft og skall av appelsin

10 ts brunt sukker