



PINSA MED HONUNG, mascarpone, blåbär och mörk choklad

En snabb dessertpizza med kontraster – krämig mascarpone, syrliga blåbär, bitter choklad och söt honung. Flingsalt och mandel ger crunch och djup.

Ingredienser

1 PINSA (ca 5 bitar)

TID: ca 10 minuter

1 färdig pinsabotten

200 g mascarpone

2 msk honung + extra till servering

2 dl färska blåbär

50 g mörk choklad (85–90 %)

1 citron, skal

50 g mandelflarn

Olivolja

Flingsalt



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 220°C. Lägg pinsabotten på en bakplåt. Pensla lätt med olivolja och förgrädda 4–5 min tills den börjar bli krispig. Hacka under tiden chokladen i mindre bitar.
2. Blanda mascarpone med 2 msk honung och en nypa flingsalt. Ta ut pinsan och bred mascarponekrämen över den varma botten.
3. Strö över blåbär, hackad mörk choklad och rivet citronskal.

Toppa med mandelflarn och ringla över extra honung vid servering.