**Ahjuõun**

Paar õuna

2 SL mett

50g võid

50g vahukoort

50g mascarpone juustu

kama

.Sega või ja mesi omavahelühtlaseks massiks maitsesta kaneeli ja vaniljesuhkruga. Lõika õuntel ülemine veerandik ära ning eralda õunasüdamikueemaldajaga keskosa. Täida tekkinud tühimik võiseguga. Küpseta ahjus 180–190° juures umbes 20 minutit ehk kuni õuna viljaliha hakkab koortest välja kerkima. Vahusta vahukoor ja sega kokku ühtlaseks massiks mascarpone juustuga. Lisa kama ja maitsesta segu suhkruga, aseta segu kuumale õunale ja serveeri koheselt.

**Puuvilja salsa**

Neljale

\*200 g viinamarja
\*200 g nektariini
\*2 tk pirni
\*2 tk kiivit

Puhasta viinamari, nektariin ja pirnind ning haki peeneks salsaks, Purusta kooritud kiivid saumikseriga. Sega ettevaatlikult puuviljatükid ja purustatud kiivi läbi ning serveeri ahjuõuna kõrvale.