**Manzana a la plancha con crema de mascarpone sin lactosa**

Ingredientes: para 4 personas

**Manzana** ácida grande (1 y ½), pelada y cortada en trozos. (media manzana por persona, cada ½ es cortada en 4 trozos), a la plancha con poca mantequilla y reservar, se prepara en el momento de servir.

**Queso mascarpone sin lactosa**-150g.

**Azúcar molido 70 g.**  con pizca de **canela**, 3 granos de cardamomo (sus semillas molidas) y mezcladas finalmente con la **ralladura** de ½ **naranja.**

**Nata sin lactosa para montar** -200 g. (KA velocidad. Nº 6), con azúcar 24g (como regla: 12g de azúcar por cada 100g de nata).

Mezclamos 80 g de la nata montada con la crema de queso. mezclamos con movimientos envolventes y reservar en manga pastelera en la nevera

**Caramelo de café**.

**Pistachos majados** para decorar.

Preparar el postre: En un plato de postre se ponen 4 trozos de manzana pasados a la plancha, (media lunas) en la mitad del plato.

Crema de queso al lado en forma de 11

Caramelo encima de los trozos de manzana y decorar con pistachos.