

Pfirsich - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Pfirsichmark ohne Kern und Schale
100	ml	Weiswein
40	ml	Pfirsichlikör
70	Gramm	Puderzucker
2	Blätter	Gelatine (evtl. mehr)
250	Gramm	Geschlagene Sahne Evtl.
50	Gramm	Kleingeschnittenen Pfirsichwürfel

Anleitung:

Pfirsiche von Haut und Stern entfernen. Die Haut geht am einfachsten wenn man die ganzen Pfirsiche kurz in heisses Wasser legt an einer stelle die Pfirsiche über Kreuz zuerst ein wenig einschneiden, die Haut löst sich besser. Die Pfirsiche im Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Dann den Pfirsich halbieren und den Kern rausnehmen. Nun die angegebene Menge etwas klein schneiden und mit dem Weiswein in einem Töpfchen auf dem Feuer etwas weich dünsten. Lässt den Kompott etwas abkühlen, löst die Gelatine auf. Gibt Gelatine Puderzucker Pfirsiche in den Mixbecher und mixt das ganze gut durch. Eventuell durch ein Haarsieb passieren, dann abkühlen und den Likör sowie die geschlagene Sahne und die Pfirsichwürfel.

Garnitur :

Pfirsich-Mous nach dem abkühlen mit einem Esslöffel abstechen. Vanillesauce mit Kirschen und grob gemahlten Haselnüssen bestückt. Sahnerosette.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann