

Pfirsich Melba bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Himbeeren (tiefgekühlt), 30 gr Puderzucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Himbeergeist, 2 große reife Pfirsiche, 2 Esslöffel Zitronensaft, 375 ml Vanilleeis.

Die Vorbereitungen:

Die Himbeeren auftauen lassen.

Die Zubereitung:

Die Himbeeren mit dem Puderzucker, dem Zitronensaft und dem Himbeergeist pürieren.

Danach kalt stellen.

Nun die Pfirsiche für kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), im kalten Wasser abschrecken, enthäuten, halbieren, entsteinen und mit 2 EL Zitronensaft bestreichen. Das Vanilleeis mit einem Eisportionierer auf 4 Teller verteilen, die Pfirsichhälften darauf geben, mit der Himbeersauce übergießen und sofort servieren.

Kcal p. P.: 205/Kj: 861

Kh: 30g

F: 6g

E: 4g