

Pfirsiche in Prosecco

 happy-mahlzeit.com/2019/07/18/pfirsiche-in-prosecco/

Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 6-8 festfleischige, aber reife gelbe Pfirsiche
- 100g Zucker
- 1/2 Liter Prosecco
- frische Himbeeren
- Zitronensaft
- 3 Blatt Gelatine

Für die Amaretto-Sauce:

- 6-8 kleine Amaretti
- 1/4 Liter Sahne
- Zitronensaft

Zubereitung:

Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, nebeneinander in eine ofenfeste Form legen, mit Zucker bestreuen, mit dem Prosecco beträufeln und 1 Stunde marinieren.

Danach für ca. 20 Minuten in den 180°C vorgeheizten Backofen. Die Pfirsiche abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Hälften in Spalten schneiden und Portionsförmchen damit auslegen. Die Himbeeren dazwischen verteilen.

Den Sud abschmecken, vor allem mit Säure für Erfrischung sorgen. 1/2 Liter abmessen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Förmchen damit auffüllen. Über Nacht fest werden lassen.

Den restlichen Sud sirupartig einkochen lassen.

Für die Sauce die Kekse zerkrümeln und mit der Sahne aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

Zum Servieren mit einem spitzen Messer das Pfirsich-Dessert lösen und aus den Förmchen stürzen. Auf einem Klecks Amaretto-Sauce anrichten und mit Pfirsichsud-Klecksen dekorieren.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer