

Pfirsichcrème von frischen Früchten

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Herrliches Saisondessert

Zutaten

- 6 Eigelbe
- 0,6 l Sahne
- 150 g Zucker
- 8 - 10 Blatt Gelatine
- 6 - 7 frische Pfirsiche (nach Größe)
- Etwas Aprikosenbrand

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Pfirsiche in kochendem Wasser kurz brühen, in Eiswasser abkühlen und abziehen.

Schritt3

Das Fruchtfleisch von 5 Pfirsichen mit dem Zauberstab pürieren,

Schritt4

2 Pfirsiche in Würfel schneiden, beides mit Aprikosenbrand o. Likör marinieren.

Schritt5

Der Crème:

Schritt6

Die Eigelb und Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist und sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Die 4 - 5 min eingeweichte Gelatine verrühren und das Pfirsich - Pürrèe unter heben, erkalten / anziehen lassen.

Schritt7

Kurz vor dem "stocken" die Pfirsichwürfel dazu geben und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt8

In Förmchen oder auch Tassen, Schüsseln oder Gläsern abfüllen, kalt stellen.

Schritt9

Anrichtevorschlag :

Schritt10

Echte Vanillesoße, Fruchtüreè von Pfirsichen und Himbeeren Jahreszeit etc.passen hervorragend dazu.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** edel, frisch, fruchtig, lecker, parfait, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfirsichcreme-von-frischen-fruechten/>