

Pfirsichcreme

Menge	Zutaten	Zubereitung
6 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser 5 – 10 Minuten quellen lassen
200 g Saft ½ 40 – 50 g 1 Pck.	Dickmilch Zitrone Zucker Vanillinzucker	mit einem Schneebesen in einer mittelgroßen Rührschüssel vermischen
½ Dose	Pfirsiche	Früchte abtropfen lassen, dabei Saft auffangen, die Hälfte der Pfirsiche klein würfen, die anderen pürieren; einige Stücke zur Dekoration zurückbehalten, die anderen zur Dickmilchcreme geben
ca. 100 ml (8 EL)	Pfirsichsaft	in einem kleinen Topf erhitzen, vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine unter Rühren in den Saft geben und auflösen; zum Temperatenausgleich einen Löffel Dickmilchcreme in die aufgelöste Gelatine rühren, auf diese Weise ca. 6 Löffel Creme einrühren, dann können beide Massen vermischt werden. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie am Rand zu gelieren beginnt.
200 ml	Sahne	steif schlagen, etwas zum Verziern wegnehmen, Rest vorsichtig unter die Creme heben, in Dessertschalen füllen und nochmals kaltstellen; vor dem Verzehr mit Sahnetupfen, Pfirsichstücken und Schokoladenraspel verzieren