



Pfirsich-Verrines

Zutaten für 4 Portionen

4 Amaretto Morbido (große weiche Amarettini)

20 g Eiweiß (etwa ein M-Ei)

20 g Zucker

120 ml Pfirsich Limes (je nach Geschmack +/-)

2 gelbe Pfirsiche

5 Stängel Thymian

2 Blatt Gelatine

80 g Sahne

Zubereitung:

1-2 L Wasser aufkochen. Die Pfirsiche über Kreuz einritzen, 1-2 Minuten (je nach Reifegrad) in das kochende Wasser geben. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und sofort in Eiswasser legen. Dann die Früchte häuten, halbieren und den Stein entfernen.

Die Pfirsiche mit den Thymianblättchen pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen.

3 EL des Pfirsichpürees mit der eingeweichten Gelatine erwärmen und dann unter restliches Püree rühren und 20ml Pfirsich Limes zugeben.

Die Sahne nicht zu fest (cremig) schlagen und mit dem Ei-Schnee unter das Püree heben, sobald es anfängt zu gelieren.

Die Amaretto Morbido auf 4 Gläser (z.B. einem Weckglas mit ca 200ml) verteilen und leicht zerdrücken, dann mit Pfirsich Limes tränken.

Die Mousse langsam in die Gläser füllen und ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Besser über Nacht.

Mit Pfirsichstücken, Minze oder Zitronenverbene dekorieren.