

## ROTE PFIRSICHE MIT MASCARPONESCHAUM



Ein feines Dessert  
aus Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 40 Minuten*

*Ziehen lassen: ca. 25 Minuten*

*Auskühlen lassen: ca. 2 Stunden*

*Kühl stellen: ca. 3 Stunden*

Für 6 Personen

#### Rote Pfirsiche:

- 6 reife Pfirsiche
- 5 dl Moscato oder Rimuss
- 1 EL Zitronensaft
- 125 g Zucker (bei Verwendung von Rimuss nur 90 g Zucker verwenden)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
- 2 EL Karkadeblüten

#### Mascarponeschaum:

- 2 Eigelb
- 60 g Puderzucker
- 250 g Mascarpone, cremig gerührt
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
- 2 Eiweiss, steif geschlagen



### ZUBEREITUNG

- 1** Pfirsiche: Haut der Pfirsiche kreuzweise einschneiden. 1 Minute in siedendes Wasser tauchen, herausnehmen, kalt abschrecken, schälen, nach Belieben halbieren und entsteinen. Restliche Zutaten aufkochen, Pfirsiche dazugeben, zugedeckt 15-25 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, dabei mehrmals wenden. Pfirsiche im Sud auskühlen lassen.
- 2** Schaum: Eigelb und Puderzucker zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Mascarpone und Vanillemark dazurühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen.
- 3** Pfirsiche aus der Flüssigkeit nehmen. Flüssigkeit absieben, in die Pfanne zurückgeben, sirupartig einköcheln, auskühlen lassen.
- 4** Sirup, Schaum und Pfirsiche lagenweise in Dessertgläser anrichten.

Die Pfirsiche können ½-1 Tag im Voraus zubereitet und die Flüssigkeit eingekocht werden. Beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Karkade (Hibiskus) sind die getrockneten roten Blätter der Blütenkelche einer Malvenart. Sie werden für Tee und Süßspeisen verwendet, welchen sie die rote Farbe verleihen. Sie sind in Drogerien und Reformhäusern erhältlich. Karkadeblüten durch 3-4 Beutel Hagebuttentee ersetzen.