



## *Pfirsich - Crème*

### ▼ Zutaten:

250 Gramm	<b>Mascarpone</b>
5	<b>Pfirsiche</b>
80 Gramm	<b>Zucker</b>
500 Milliliter	<b>Sahne</b>
4 Zentiliter	<b>Grand Manier (Orangenlikör)</b>

### ■ Zubereitung:

1. den Mascarpone in einer Schüssel schaumig rühren
2. die Pfirsiche kreuzweise einritzen und heiß überbrühen
3. die Schale abziehen
4. die Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen
5. 4 Pfirsiche pürieren und mit dem Mascarpone mischen
6. circa 70 Gramm Zucker und den Grand Manier einrühren
7. die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen
8. bis auf zwei Löffel unter die Crème heben
9. den letzten Pfirsich würfeln
10. die Crème in Gläser oder Dessertschälchen verteilen
11. mit den Pfirsichstückchen dekorieren
12. zum Schluss die Sahneleckse oben drauf und servieren