

Pfirsich-Zitronen-Dessert

Zutaten für 4 Portionen:

6 Blatt weiße Gelatine
1 Glas (540 g) Odenwald
Frucht in Frucht Pfirsiche
1 Bio-Zitrone
250 ml Buttermilch
50 g Zucker
100 ml Schlagsahne
80 g Biskuittortenboden (Fertigprodukt)
20 g Pinienkerne
Zitronenscheiben und Zitronenmelisse zum Garnieren



Zubereitung:

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Odenwald Frucht in Frucht Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen (Fruchtsaft anderweitig verwenden). 2 Pfirsichhälften zum Garnieren beiseite legen, die restlichen grob zerschneiden und pürieren. Zitrone abspülen und die Schale abreiben. Zitronenschale, Buttermilch und Zucker zu den Pfirsichen geben und alles nochmals kurz pürieren.

Zitrone auspressen und den Saft erhitzen. Gelatine ausdrücken, in dem Saft auflösen und zügig unter das Püree rühren. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unterheben.

Biskuit in Stücke schneiden und abwechselnd mit der Creme in 4 Gläser einschichten. Gefüllte Gläser 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Übrige Pfirsiche in Spalten schneiden. Die Creme mit den Pfirsichen belegen und mit Pinienkernen bestreuen. Mit Zitronenscheiben und Zitronenmelisse garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten + Kühlzeit

Tipp 1:

Zum Einschichten eignen sich statt fertig gekauftem Biskuitboden auch Zitronenrührkuchen oder Waffeln.

Tipp 2:

Aus dem übrigen Fruchtsaft lässt sich ein leckerer Pfirsich-Smoothie zubereiten, der durch einen Spritzer Limettensaft herrlich frisch wird und dazu noch kalorienarm ist, denn Odenwald Frucht in Frucht wird ohne Zusatz von Zucker und Süßstoff hergestellt.



Guten Appetit!