



Pfirsichmousse

Zutaten: 2 große gelbe Pfirsiche
20 g Puderzucker
10 ml Weißwein
2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen
125 g Sahne
45 g Eiweiß
25 g Zucker

Die Pfirsiche schälen, abwiegen und mit einem Pürierstab zerkleinern - den Puderzucker untermischen.

Gelatine einweichen - den Wein zum Kochen bringen und die Gelatine darin auflösen.

Die Schlagsahne steif schlagen – das Eiweiß steif schlagen und den Zucker untermischen.

Anschließend unter die Fruchtmasse die Gelatinemasse geben. Danach die Schlagsahne und das Eiweiß unterheben.

Mindestens 6 Stunden kaltstellen.