

Pfirsich Melba

Ein fruchtiges Vanille-Eisdessert mit Himbeeren und Pfirsichen

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Eis:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille

Himbeersoße:

300 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
60 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft
2 EL Himbeergeist

Außerdem:

4.2 reife Pfirsiche
2 EL Zitronensaft
Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Eis:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

2 Himbeersoße:

Tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen oder frische Himbeeren verlesen. Himbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und Himbeergeist pürieren und kalt stellen.

3 Zubereiten:

Pfirsiche waschen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Pfirsiche enthäuten, halbieren, entsteinen und mit Zitronensaft bestreichen.

4 Eis vor dem Servieren etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis mit einem Eisportionierer auf Teller verteilen. Pfirsichhälften daraufgeben und mit der Himbeersoße übergießen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert zusätzlich mit frischen Himbeeren verzieren.
- Sie können auch Pfirsiche aus der Dose verwenden, dann ohne Zitronensaft oder die Pfirsiche in Spalten schneiden.
- Für eine alkoholfreie Variante können Sie 2 EL Orangensaft oder Kirschnektar zu den Himbeeren geben.

