

Amaretto Pfirsich



Zutaten

für 6 Pfirsichhälften

3 Stk. reife Pfirsiche
100 g Amarettini
30 g weiße Schokolade/Kuvertüre
2 EL Amaretto
2 EL Mandelblättchen
1 Pkg. Vanillezucker

zum Servieren:

Vanilleeis
Minze
Mandelblättchen



Zubereitung

Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen, und anschließend mit einem Löffel die Hälfte des Fruchtfleisches herausholen.

Das ausgehöhlte Pfirsichfleisch mit dem Amaretto mittelfein pürieren. Die weiße Schokolade grob hacken. Amarettini zerbröseln und zusammen mit dem Vanillezucker und der gehackten Schokolade zum Fruchtfleischpüree geben und gut verrühren.

Die Masse in die ausgehöhlten Pfirsiche geben und in eine ofenfeste Form geben.

Im Dampfgarer bei 100 °C ca. 15 Minuten lang garen.

Die Pfirsiche auf ein Teller geben, mit Minze, Mandelblättchen und einer Kugel Vanilleeis servieren.

Hinweis: Die Pfirsiche sollten eher reif und das Fruchtfleisch schon etwas weicher sein.

Das Rezept ist für den Dampfgarer, funktioniert aber auch im Backofen, wenn eine Schüssel Wasser dazugestellt wird. Die Dauer im Ofen kann sich allerdings verlängern, der Pfirsich sollte weich sein.