

# Gratinierte Pfirsichhälften

Dessert » Obst-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 150ml Schlagsahne
- » 60g Schokolade (zart-bitter)
- » 4 halbe Pfirsich(e)
- » 1 Eiweiß
- » 60g Zucker
- » 1 TL Zitronensaft
- » 15-20g Mandelblättchen
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Schokolade grob hacken, in die heiße Sahne rühren und darin unter Rühren schmelzen. Schokoladensoße auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

2. Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die runde Seite evtl. etwas flach schneiden, damit die Pfirsiche besser stehen. Pfirsiche in eine backofenfeste Form setzen. Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft zufügen und unterschlagen. Baiser in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Jeweils einen dicken Tuff in die Pfirsichhälften spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8min goldgelb gratinieren lassen.

3. Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseite stellen. Schokoladensoße auf 4 Teller verteilen. Pfirsiche darauf anrichten. Mit Mandelblättchen bestreuen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte: 260kcal/E4g/F19g/KH18g pro Portion

angelegt am: 14.03.2005

Rezept-Nr: 1682

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke