

Pfirsich Creme

1 große Dose Pfirsichhälften *(bis auf einige Schnitze zur Deko) pürieren.
2 Eigelb mit
40g Puderzucker schaumig schlagen.
150g „leeren“ Joghurt
150g Mascarella †
5 EL Pfirsichsaft
1 EL Zitronensaft
3 EL geh. Pistazienkerne dazurühren.
weiße Gelantine zubereiten, dazugeben.
2 Eiweiß mit
2 EL Zucker steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Mit
Löffelbiskuits und
Pfirsich-Schnitze dekorieren. Kalt stellen.
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

**Pfirsiche:* Am besten „heavy sirup“ Pfirsiche

†*Mascarella:* So was ähnliches wie italienischer Mascarpone