Pfirsich-Melba-Dessert

Das Pfirsich-Melba-Dessert ist schnell zubereitet und besonders im Sommer ein erfrischend-fruchtiges Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Dose	Pfirsiche (250 g ATG)
Nach Belieben	gefrorene Himbeeren
200 g	Topfen
50 g	Créme frâiche
200 ml	Schlagobers
10 g	Vanillezucker
1 TL	Vanillepuddingpulver
Nach Belieben	braunen Zucker

Zubereitung

1. Für das **Pfirsich-Melba-Dessert** die Pfirsiche über einem Sieb abtropfen lassen und hinterher in Würfel schneiden. Eventuell eine Pfirsichhälfte für die Dekoration zurückhalten.

2. Danach die Pfirsichstücke auf 4 Gläser oder Schälchen verteilen.

3. Dann nach Belieben die gefrorenen Himbeeren über die Pfirsichwürfel verteilen. Hier ebenfalls für die Dekoration eventuell Himbeeren zurückhalten.

4. Für die Creme den Topfen, die Crème fraîche, den Vanillezucker und das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

5. Danach das Schlagobers steif schlagen und hinterher unter die Creme heben.

6. Jetzt die Creme gleichmäßig auf die Gläser verteilen.

7. Kurz vor dem Servieren die Creme mit dem braunen Zucker bestreuen und nach Belieben mit einer Himbeere, einem Stück Pfirsich und optional etwas Melisse oder Minze dekorieren.

Tipp

Für das Pfirsich-Melba-Dessert kann man natürlich auch frische Pfirsiche verwenden, diese sollte man dann aber besser häuten. Wer frische Himbeeren verwenden möchte, sollte diese trotzdem vorher einfrieren, den das sorgt für den besonderen Frischekick.