



Pfirsich-Mandel-Parfait

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
45minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Pfirsiche	6 St.
Schlagsahne	200 g
Crème fraîche	400 g
Puderzucker	60 g
Mandeln, ganz	150 g
Honig	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. In einem Topf etwa 1 l Wasser zum Kochen bringen. In einer Schüssel 5 Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen und kalt abschrecken. Früchte häuten und Fruchtfleisch von den Steinen schneiden. Fruchtfleisch in der Schüssel pürieren.
2. In einer Schüssel 100 g Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Crème fraîche und Puderzucker verrühren. Pfirsichpüree und geschlagene Sahne unterheben.
3. Eine Kastenform (25 cm lang) mit Frischhaltefolie auskleiden, die Pfirsichmasse einfüllen und etwa 90 Min. im Gefrierschrank anfrieren lassen.
4. Inzwischen Mandeln grob hacken. In einer Pfanne Mandeln auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 2 Min. anrösten. Mit 60 g Honig beträufeln, ca. 2 Min. karamellisieren lassen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Abkühlen lassen und dann grob hacken.
5. In einer Schüssel übrige Sahne steif schlagen, restlichen Honig zufügen. Mandelkrokant unterziehen und Mandelsahne auf das Pfirsich-Parfait geben. Etwa 5 Std. oder über Nacht tiefkühlen, bis die Masse gefriert.
6. Parfait ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen. Übrigen Pfirsich waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Pfirsich-Mandel-Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen, Folie entfernen und mit Pfirsichspalten garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	232 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	14 g