

Karamellierte Pfirsiche mit Kakaocreme

Zutaten:

6 reife Pfirsiche (12 Hälften)

200 g Kristallzucker

300 g Mascarpone

60 ml Milch

2 gehäufte EL Kakaopulver

40 g gesalzene Erdnüsse



Zubereitung:

Die Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten in Kristallzucker (ca. 100 g) tauchen.

Den restlichen Zucker mit dem Mascarpone, der Milch und dem Kakaopulver mit dem Mixer verrühren. (Anm.: Für Kinder ist die Zucker- und Kakaomenge perfekt – für mich könnte es etwas mehr vom bitteren Kakao und weniger Zucker sein.)

Den Pfirsich zunächst mit der Hautseite nach unten, dann mit der Schnittseite grillen. (Anm.: Im ursprünglichen Rezept werden die Pfirsichhälften auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 7-8 Minuten gebacken, bis der Zucker karamellisiert).

Die gesalzene Erdnüsse grob hacken. Die Pfirsiche etwas abkühlen lassen und lauwarm mit der Creme und den Erdnüssen servieren.