

Персик мельба

Автор: Мухаббат
19.07.2012 11:05 -



«Персик Мельба» — классический десерт из мороженого, созданный в 1892 или 1893 году французским шеф-поваром Огюстом Эскофье, шеф-поваром ресторана гостиницы «Савой» в Лондоне, в честь оперной дивы Нелли Мельба (1861—1931). Десерт популярен в США с начала 20-го века, а 13 января там отмечается Национальный день «Персика Мельба».

Персик мельба

Автор: Мухаббат
19.07.2012 11:05 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 6 порций:

3 крупных спелых персика

500 гр. ванильного мороженого

125 гр. свежей малины

75 гр. сахарной пудры+2 ст.л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Персик мельба

Автор: Мухаббат
19.07.2012 11:05 -

Подготовить миску с ледяной водой. Персики вымыть, сделать на кожице по всей длине плодов крестообразные надрезы. В большой кастрюле вскипятить воду, опустить в неё персики и через 20-30 секунд шумовкой переложить в миску с ледяной водой.

Очистить персики от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки. Выложить половинки на поднос, посыпать 2 ст.л. сахарной пудры и поместить в холодильник.

Малиновый мусс: малину взбить блендером в пюре, затем протереть через сито, чтобы удалить косточки. Добавить сахарную пудру и еще раз взбить в пену. Поставить в холодильник.

Перед подачей разложить мороженое по креманкам, сверху или рядом положить по половинке персика. Покрыть малиновым муссом. *Дополнительно можно украсить малиной и веточкой мяты.*

{comments on}

Персик мельба

Автор: Мухаббат
19.07.2012 11:05 -
