Фруктовые персики

Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:33

Продукты:

На четыре человека: четыре больших персика, 125 грамм абрикосов, 250 грамм земляники, одна большая груша, 250 грамм малины, 50 грамм ликера (мараскин), половину лимона, пятьсот грамм пудры, 25 г.миндаля.

Как готовить:

В кипяченую воду положить персики, затем слить и погрузить их в холодную воду.

Выжать половину лимона, сок добавить в кастрюлю, затем сахарную пудру, залить водой и кипятить восемь минут.

В течение этого времени освободить персики от кожицы, поделить напополам, убрать косточки, далее окунуть в горячий сироп, кипятить пять минут и остудить в это же сиропе.

Почистить грушу и порезать на небольшие кусочки.

Абрикосы помыть и просушить и тоже нарезать на средние кусочки.

Из промытой и обсушенной земляники удалить плодоножки, все фрукты положить на тарелку и убрать в холодильник.

С помощью блендера нужно превратить малину в пюре, добавить одну вторую части мараскини (ликера), одну или две столовые ложки персикового сиропа, который мы сварили, убрать в холодильник.

Персики положить в глубокое и большое блюдо, положить фрукты из холодильника, вылить вторую часть ликера, две столовые ложки сиропа из персиков.

Заполнить поделенные напополам персики так называемым «фруктовым рагу» и поставить блюдо в холодильник.

Перед тем как подать персики на стол стоит украсить малиновое пюре миндальными орешками.