

Glasscoupe Peach Melba

4 port.

Ingredienser:

4 mogna persikor
2 dl vatten
1 ½ dl strösocker
1 vaniljstång
2 tjocka citronskivor

Hallonsås

100 g hallon:
2-3 msk lag från persikorna

Till servering:

Vaniljglass
Vispad grädde
Färska hallon
Hackade pistaschnötter

Gör så här:

Koka upp vatten och skär ett kryss i toppen på persikorna. Doppa dem ett par minuter i det kokande vattnet och kyl dem sedan i isvatten. Skala persikorna med hjälp av en liten kniv och dela dem i 4 klyftor.

Koka upp 2 dl vatten och socker. Tillsätt en vaniljstång delad på längden och citronskivor. Lägg ned persikohalvorna och låt dem sjuda i lagen ca 5 min. tills dom känns mjuka. Låt kallna i lagen.

Mixa hallon och några msk av sockerlagen från persikorna till en sås. Passera såsen så att den blir slät.

Till servering:

Varva persikor, glass och hallonsås i coupeglas.
Toppa med en klick grädde, färska hallon och lite hackade pistaschnötter.