Broskev Melba

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- moučkový cukr 220 g
- jahody 100 g
- mandlové lupínky 20 g
- broskve 4 ks
- žloutky 3 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- mléko 1.3 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Den předem připravíme vanilkovou zmrzlinu; mléko nalijeme do hrnce, několik vteřin povaříme, přidáme přelomenou vanilku a necháme louhovat
2. Na žloutky nasypeme 60 g moučkového cukru a šleháme 10 minut, až vyrobíme hustý, světle žlutý krém
3. Z mléka vyndáme vanilku a mléko opět zahřejeme, jakmile začne vařit, nalijeme 2 lžíce vanilkového mléka do žloutkového krému, promícháme a pak přidáme zbylé mléko, důkladně hmotu promícháme
4. Hotový krém nalijeme do hrnce se silným dnem a na mírném ohni ho zahříváme, stále mícháme, dokud nezhoustne a neulpí na zadní straně lžíce
5. Zmrzlinu vlijeme do misky a necháme zchladit, pak ji přelijeme do formy na sorbet, či nádoby na

zmrzlinu a necháme zamrazit (během prvních 30 minutách zamrazení jí několikrát promícháme!)
6. Den předem připravíme i broskve; ovoce spaříme, oloupeme, pak je rozpůlíme a vypeckujeme
7. Smícháme 100 g cukru s 0,3 l vody a necháme vařit 2-3 minuty, přidáme rozpůlené broskve, na mírném ohni povaříme 5-10 minut, ovoce necháme vychladit a i se sirupem dáme do lednice
8. V hrnci rozmačkáme jahody a přidáme 60 g cukru, na velmi krátkou dobu zahřejeme jen aby se rozpustil cukr a pak hned zchladíme
9. Mandle opražíme nasucho na pánvi, obracíme je dřevěnou vařečkou, necháme vychladnout
10. Těsně před podáváním rozdělíme půlky broskví i se sirupem do pohárů, ovoce poklademe kopečky vanilkové zmrzliny, ty ještě pokapeme rozmačkanými jahodami a posypeme praženými mandlemi.