

Pfirsich mit Ricotta überbacken

Zutaten:

4 Pfirsiche, 4 Eier,
1 Vanilleschote, 1 Packung Büffelricotta
150 g Frischkäse, 150 g Zucker,
1 EL Zitronenöl, 150 geröstete Mandeln

Zubereitung

Pfirsiche halbieren, Kern entfernen,
Eier trennen, Eigelb mit der Hälfte
des Zuckers und Vanille schaumig
schlagen, Eiweiß separat mit dem
restlichen Zucker zu festen
Schaum schlagen, Ricotta und
Frischkäse schaumig rühren, zuerst
Eigelbmasse, dann Eiweißmasse
unterheben, Pfirsichhälften mit
der Öffnung nach oben in eine
feuerfeste Form geben, Masse darüber
verteilen, bei 180 °C (Umluft)
im Backofen für ca. 20 Minuten,
bis die Masse fest ist,
im Ofen auskühlen lassen
Achtung – Ofen nicht gleich öffnen, damit die
Masse nicht zusammenfällt,
vor dem Servieren mit gehackten Mandeln
bestreuen

Weinempfehlung

Ehrenfelser Eiswein 1989
Weingut Schwedhelm, Pfalz (D)