

Pfirsiche unter Nusschokoladencreme

5 reife Pfirsiche
1 P. Vanillinzucker
4 EL italienischen Brandy
1 Tafel bittere Schokolade
1 Tafel Mokka-Schokolade
2 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Pulverkaffee
200 g süße Sahne
50 g geröstete, gehackte Walnüsse

4 Pfirsiche kurz überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Spalten in eine Schüssel legen, mit Vanillinzucker bestreuen und mit Brandy begießen. Abdecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Für die Creme die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade und Pulverkaffee unterrühren. Eiweiß zu festem Schnee schlagen, süße Sahne steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Creme rühren, den Rest unterheben, anschließend die Sahne und Walnüsse unterheben. Die Creme über die Pfirsiche füllen, Speise im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Den letzten Pfirsich kurz vor dem Servieren in Spalten schneiden und die Speise damit garnieren.