

Peche Melba



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** zrelih, cvrstih breskvi
- **1,1/3** šolješecera
- **2** šoljevode
- **1** štapićvanile

Sos od maline:

- **300 g** smrznute maline
- **1/2** šolješecera
- **2 kašičice** soka od limuna
- I najbolji sladoled od vanile, koji naemo

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zasecemo u krst svaku breskvu na dnu, zatim spustimo u vodu koja vri, 30 sekundi. Izvadimo i stavimo u ciniju sa ledenom vodom da bi prestale da kuvaju. Oljuštimo i prepolovimo. U manjoj šerpi sipamo šećer i vodu i, rasećemo vanilu pa oljuštimo semenke. Zatim i celu vanilu stavimo u vodu. Pustimo da prokuva i da se šećer istopi. Spustimo oljuštene breskve i na sasvim niskoj temperaturi poširamo oko 6 minuta. Ostavimo u sirupu 1

do 2 sata.

Sirup od maline. Otopljene maline propasiramo. U šerpu sipamo šećer i vodu i poklopimo. Pustimo da prokuva, pa odklopimo i kuvamo još dva minuta. Dodamo u sirup iz koga smo prethodno izvadili breskve pa dobro promešamo. Serviramo uz vanila sladoled, poširanu breskvu i prelijemo sosom od maline.

Ovako.

Savet

Ko nije uo za Pêche Melba, taj ne voli breskve. Ovaj desert je izmislio, sastavio Chef Auguste Escoffier u Savoja Hotelu u Londonu, 1892 ili 1893 godine, a posvetio ga je Australijskom sopranu Nellie Melba. Za mene kraljica ovog deserta je naravno poširana breskva. Kad smo ve u prii o Gospodjici Melba, samo da znate da je po njoj nazvan i tost Melba..ali to jedna druga pria.