

Pesche Alla Crema Di Vino

Pelate le pesche, ponetele in una casseruola, copritele con il vino rosso, mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio fino a che saranno diventate morbide. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea. Levate le pesche dal vino e tenetele da parte per farle raffreddare. Nel vino di cottura ponete la gelatina di frutta e il composto di uova. Fate a cuocere a fuoco basso mescolando. Spegnete il fuoco e mescolate fino a che non sar? raffreddato. Tagliate a met? le pesche e privatele del nocciolo. Disponete due met? su un piattino e ricopritele con la crema. Mettete in frigorifero per mezz'ora prima di servire, decorando a piacere con i lamponi ogni piattino.

Ingredienti

4 Pesche
25 Cl Vino Rosso
4 Tuorli D'uovo
125 G Zucchero
4 Cucchiari Gelatina Di Ribes O Gelatina Di Lamponi
Per Decorare:
Alcuni Lamponi

Note

Preparazione: 30 minuti.