



Pflaumen - Minze - Dessert

Zutaten für 8 Personen

Zutaten :

1 Kilogramm	<i>Pflaumen</i>
60 Gramm	<i>Zucker</i>
4 Esslöffel	<i>Zitronensaft</i>
½ Teelöffel	<i>Zimt</i>
ca. 200 Milliliter heller	<i>Traubensaft</i>
1 Päckchen	<i>Pudding Vanille-Geschmack</i>
2 Blatt weiße	<i>Gelatine</i>
2 Becher (à 200 g)	<i>Schlagsahne</i>
2 Esslöffel gemahlene	<i>Pistazienkerne</i>
4 Esslöffel	<i>Pfefferminzlikör</i>
Minzeblätter und Schoko – Minze - Täfelchen zum Verzieren	

Zubereitung :

1. Pflaumen putzen, waschen, halbieren, entsteinen
2. 1/8 l Wasser aufkochen
3. Pflaumen, 100g Zucker, Zitronensaft und Zimt darin 5 Minuten dünsten
4. auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen
5. mit Traubensaft auf ½ l auffüllen, aufkochen
6. Puddingpulver, 30 g Zucker und 4 Esslöffel Wasser Glattrühren und in den Saft rühren
7. nochmals aufkochen, Pflaumen vorsichtig unterheben, abkühlen lassen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen
8. Sahne und restlichen Zucker steif schlagen
9. Pistazien unterheben
10. Gelatine kräftig ausdrücken
11. Likör lauwarm erhitzen
12. Gelatine darin auflösen und unter die Sahne heben
13. Pflaumenkompott und Minzesahne in eine Dessertschale einschichten
14. mit Minzeblättern und Schoko –Minze -Täfelchen verziert servieren.