

## Gefüllte Pfirsiche mit Mascarpone-Creme

### Für zwei Personen

4 Pfirsiche	1 unbehandelte Limette	2 EL fein geh. Macadamianüsse
100 g Zucker	2 EL Puderzucker	150 g Mascarpone
300 ml Sahne	1 EL Amaretto	2 EL Rosenwasser

Von der Limettenschale feine Zesten ziehen und anschließend den Saft auspressen. 350 Milliliter Wasser mit dem Zucker und den Limettenzesten in einem Topf zum Kochen bringen und etwa zehn Minuten köcheln. Das Rosenwasser und die Pfirsiche zugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Limettensaft einrühren. Die Pfirsiche abgießen und den entstandenen Sirup dabei auffangen. Diesen erneut aufkochen und eindicken lassen. Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Amaretto schaumig schlagen. Anschließend die Sahne steif schlagen, unterheben und kühl stellen. Die Pfirsiche vorsichtig aufdrücken, die Kerne entfernen und die Mascarponecreme hineingeben. Die gefüllten Pfirsiche mit der Mascarponecreme auf Tellern anrichten, mit dem Sirup beträufeln, den Macadamianüssen bestreuen und servieren.

Badegül Özdemir am 15. November 2012