Bellini



Ingredienser

Ferskenpuré:
♥ 6 flate fersken (se tips)
♥ 5 ss sukker
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 3 ss prosecco (eller farris eller vann)

Til en drink trenger du:
♥ 0,5 dl ferskenpuré
♥ 1 dl prosecco

Fremgangsmåte

Ferskenpuré:
Rens fersken og del dem i biter. Legg bitene i en ildfast form og dryss over 2 ss av sukkeret.

Bak ferskenbitene midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter. Avkjøl i noen minutter.

Ha bitene deretter i en food processor sammen med resterende 3 ss sukker, sitronsaft og litt prosecco (eller bruk farris eller vann hvis du ikke vil åpne prosecco-flasken helt enda). Kjør blandingen sammen til en glatt puré.

Press puréen gjennom en sikt. Fruktkjøtt og skall som ikke glir lett gjennom silen, kan du gjerne droppe å ha med (da unngår du grumsete drink).

Ha ferskenpuréen på glass og oppbevar i kjøleskapet frem til du vil lage drinken.

Tilberedelse av Bellini:
Bruk høye champagne- eller hvitvinsglass. Fyll en tredel av glassen med ferskenpuré. Spe med halvparten av prosecco og rør rundt. Det bruser nokså mye, så hell forsiktig. Fyll opp glasset med resten av prosecco.

Nyt!

Tips

♥ Bruk helst flate fersken, som har hvitt fruktkjøtt. Bruker du vanlige fersken, får du en Bellini med gulere farge ("**Golden Bellini**").

♥ Noen foretrekker å flå fersken før de moses (dette gjør du ved å legge fersken i kokende varmt vann i et par minutter, så skylle med kaldt vann og forsiktig dra av skinnet), men jeg synes fargen på drinken blir finest hvis dette ikke gjøres. Når fersken bakes i ovnen i forkant av mosingen, blir de mykere og den ytre hinnen løser seg fint opp i mosen.

♥ Hvis du ønsker litt sterkere rosafarge, kan du mose ferskenene sammen med et par bringebær.

♥ Det skal ikke være isbiter i en Bellini, så sørg for at både ferskenpuréen og proseccoen er iskald før du blander sammen drikken. Glassene kan også gjerne stå i kjøleskapet en stund i forkant slik at de er kalde før de skal brukes.

♥ Siden dette er en italiensk drikk, skal boblene helst komme fra prosecco. Bruker du i stedet champagne, kalles drinken for "**Bellini Royale**".

♥ **Rossini** lager man ved å bytte ut ferskenpuré med jordbærpuré. **Puccini** lager man ved å bytte ut ferskenpuré med mandarinpuré, og **Tintoretto** ved å bytte ut ferskenpuré med granateplejuice.

♥ Se også oppskrift på **Mimosa** (appelsinjuice og champagne/prosecco), **Mimosa med pasjonsfrukt** og **Poinsettia (Mimosa med tranebær)**.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Bellini Mocktail**: Alkoholfri **Virgin Peach Bellini** får du ved å bytte ut prosecco med alkoholfrie bobler, eller bruk club soda, farris eller sitronbrus.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bellini