Peach Paloma



Ingredienser

Ferskenpuré:
♥ 6 fersken
♥ 5 ss sukker
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 3 ss vann

Til 2 drinker trenger du:
♥ 0,5 dl agavesirup
♥ 0,5 dl varmt vann
♥ 1,5 dl ferskenpuré
♥ 0,5 dl limejuice
♥ 1 dl Tequila

Servering:
♥ isbiter
♥ noen skiver fersken
♥ et par skiver lime

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 vann. 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 Peach Paloma:
Bland agavesirup med varmt vann. Dette for at agavesirupen skal bli mer tyntflytende og blande seg bedre i drinken. Avkjøl.

Bland ferskenpuré, den utblandede agavesirupen og presset saft av lime. Tilsett Tequila.

Finn frem to glass og ha isbiter i glassene. Fordel drinken i glassene, fyll opp med farris, og pynt med et par skiver fersken og lime.

Serveres straks.

Tips

♥ Du kan se bilder av hvordan jeg lager ferskenpuré i innlegget om drinken **Bellini**. Når du lager en Peach Paloma, er det opp til deg om du vil bruke flate fersken som har hvitt fruktkjøtt eller vanlige, gule fersken.

♥ Jeg har kjøpt agavesirup i helsekostforretning. Agavesirup er typisk meksikansk, men det går å bruke lønnesirup eller vanlig sukkerlake (sukker som løses opp i vann 50/50 - se innlegget om **Simple syrup**).

♥ Tequila er et meksikansk brennevin som kjøpes på polet.

♥ Drinken kan forberedes på forhånd ved å blande ferskenmos, agavevannet og limejuice. Sett dette kjølig. Ved servering fordeler du dette i glass med isbiter og fyller opp med litt Farris (lime).

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

♥ **Peach Paloma Mocktail:** Ønsker du å lage en deilig, alkoholfri Peach Paloma Mocktail, er det bare å droppe Tequila.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peach-paloma