thermomix

# ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

5 λεπτά 1 ώρα 35 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

**ΥΛΙΚΑ**

50 γρ. φυστίκια Αιγίνης

**Σάλτσα ροδάκινου**

3 ροδάκινα μεγάλα, ξεφλουδισμένα, κομμένα στα 4 (περίπου 600 γρ.)
150 γρ. ζάχαρη
30 γρ. χυμό λεμονιού
2 στικ κανέλας

**Κρέμα**

½-1 κλωνάρι βανίλιας
500 γρ. γάλα
1 αυγό
50 γρ.ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
30 γρ. κορν φλάουερ

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

1. Βάλτε στον κάδο τα φυστίκια Αιγίνης και κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.

**Σάλτσα ροδάκινου**

2. Βάλτε στον κάδο τα ροδάκινα, τη ζάχαρη, το χυμό λεμόνι, τα στικ κανέλας και μαγειρέψτε **20 λεπτά/100°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 1, με το καλαθάκι στη θέση της μεζούρας.**
3. Αφαιρέστε τα στικ κανέλας και πολτοποιήστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη να κρυώσει.

**Κρέμα**

4. Χαράξτε κάθετα στη μέση το κλωνάρι βανίλιας και ξύστε τους σπόρους από το εσωτερικό τους. Βάλτε τους σπόρους και το κλωνάρι βανίλιας στον κάδο.
5. Προσθέστε το γάλα, το αυγό, τη ζάχαρη, το αλάτι και το κορν φλαουερ στον κάδο και ζεστάνετε **7 λεπτά/90°C /αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 3**.
6. Μεταφέρετε τη κρέμα σε ατομικά μπολάκια σερβιρίσματος, αφαιρέστε το κλωνάρι βανίλιας, γαρνίρετε με τη σάλτσα ροδάκινου και βάλτε στο ψυγείο για 1 ώρα.
7. Γαρνίρετε με τα αλεσμένα φυστίκια Αιγίνης και σερβίρετε.