

Şeftali Bellini

Ferahlatıcı şeftali bellini tarifi - Prosecco ve taze şeftali ile hazırlanan bu İtalyan kokteyli brunch ve özel anlarınız için mükemmel.

10 min

HAZIRLIK

10 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Şeftali Bellini

Malzemeler

- 3 cup peach
- 1 cup mango
- 1 prosecco

Yapılış

- Prepare the peach puree**

Wash 3 cups of fresh peaches, remove the pits, and cut into small pieces. Blend the peach pieces in a blender until completely smooth and no chunks remain, about 1-2 minutes.
- Strain the peach puree**

Strain the peach puree through a fine-mesh sieve into a bowl, pressing the pulp with the back of a spoon to extract as much liquid as possible. Discard any remaining solids.
- Chill the glasses**

Place 6 champagne flutes in the refrigerator for at least 10 minutes to chill completely.
- Mix the bellinis**

Remove the chilled glasses from the refrigerator. Pour 2-3 tablespoons of peach puree into the bottom of each glass, filling about 1/3 of the way up.
- Slowly pour 1 cup of prosecco**

Slowly pour 1 cup of prosecco into the glasses, dividing evenly among the 6 flutes and filling them about 3/4 full. Pour slowly down the side of each glass to preserve the bubbles.
- Gently stir each bellini**

Gently stir each bellini once with a cocktail stirrer or long spoon to combine the peach puree and prosecco without losing too much carbonation.
- Serve immediately**

Garnish each glass with a thin slice of fresh peach on the rim if desired. Serve immediately while the prosecco is still bubbly.

İpuçları

Şeftalileri mevsiminde kullanın çünkü en iyi tada o zaman sahip olacaksınız. Şeftali sezonu dışında donmuş şeftali kullanabilirsiniz.

Prosecco'yu servis yapmadan hemen önce ekleyin, aksi takdirde köpükler kaybolur ve içecek tadın? yitirir.

?ampanya kadehlerini önceden buzdolab?nda so?utun, bu ?ekilde içecek daha uzun süre so?uk kalacaktır.

?eftali püresini çok ince olmayacak ?ekilde blenderlayın, küçük meyve parçac?klar? lezzeti arttırır.

Biraz daha tazelik için ezilmi? nane yapra?? veya limon kabu?u rendesi ekleyebilirsiniz.

Dondurulmu? bir versiyon için kar??ma bir avuç buz ekleyin ve blenderda kar??tırın.

Alkolsüz versiyon için prosecco yerine limonlu gazoz, ginger ale veya sparkling apple cider kullanın.

Daha yo?un bir tat için kar??ma bir çay ka??? bal veya ?eker ?urubu ekleyebilirsiniz.