

Name: Bärbel C.

PFIRSICH-CONTUCCINI-TIRAMISU

Zutaten:

250 gr. Contuccini (kleine Mandelkekse)
5 Eßl. Pfirsichsaft
2 Eßl. Amaretto

1 große Dose Pfirsiche

1 250 gr. Schlagsahne

250 gr. Mascapone
250 gr. Quark 20%
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eßl. Zucker
4 Eßl. Amaretto
1 Eßl. Pfirsichsaft

40gr. Mandelblättchen

Zubereitung:

Contuccini zerkleinern in eine Schüssel geben und mit dem Saft und dem Amaretto beträufeln.

Pfirsiche klein schneiden

Sahne steifschlagen

Mascapone, Quark, Vanillezucker, Zucker, Amaretto, Pfirsichsaft verrühren, Sahne unterheben

Quark-Sahnemasse mit Pfirsichen und Contuccinimasse in eine Schüssel schichten.

Mind. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen

Mandelblättchen rösten Kalt stellen und vor dem servieren auf dem Tiramisu streuen.