

Rezept

Pfirsich-Tiramisu

Ein Rezept von Pfirsich-Tiramisu, am 29.04.2024

Zutaten

900 g reife Pfirsiche **75 g** Zucker

250 g Mascarpone **250 g** Speisequark

2 EL Zitronensaft 1/2 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

150 g Löffelbiskuits **2 EL** Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 450 kcal

Zubereitung

- Die Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten und halbieren, dann entsteinen. 3 Pfirsichhälften beiseite legen, übrige Pfirsiche klein schneiden und mit dem Zucker glatt pürieren. Mascarpone, Quark, Zitronensaft und -schale untermischen.
- 2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Schüssel geben Biskuits gegebenenfalls grob zerkleinern. Die Hälfte der Pfirsichcreme einfüllen und glatt streichen. Übrige Biskuits darauf verteilen, restliche Creme einfüllen. Zugedeckt im Kühlschrank 4 Std. durchziehen lassen.
- 3. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. Zurückbehaltene Pfirsichhälften in Spalten schneiden und die Creme damit dekorieren. Die Mandelblättchen obenauf streuen.