Rezept

Pfirsich-Tiramisu mit Honig

Ein Rezept von Pfirsich-Tiramisu mit Honig, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** kleine Dose Pfirsichhälften (schwach gesüßt, 250 g Abtropfgewicht)
- **250 g** Mascarpone
- **2 Päckchen** Vanillezucker
- 1/8 l kalter Espresso
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- **2 EL** flüssiger Honig
- **150 g** Sahne
- **150 g** Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche abtropfen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Pfirsiche mit Zitronenschale und -saft sowie dem Honig verrühren.

2. Mascarpone mit Sahne und Vanillezucker verrühren. Eine eckige Form mit einer Lage Löffelbiskuits auskleiden, mit Espresso tränken. Mit Pfirsichen und einer Schicht Mascarponecreme bedecken. Wieder Löffelbiskuits, Espresso und Pfirsiche darauf geben, mit der restlichen Mascaponecreme abschließen.

3. Die Tiramisu 4-8 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren das Kakaopulver in ein kleines Sieb geben und die Oberfläche damit bestäuben.