

Rezept

# Pfirsich-Kokos-Tiramisu

Ein Rezept von Pfirsich-Kokos-Tiramisu, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 große Dose</b> Tortenpfirsiche (in Spalten, 480 g Abtropfgewicht)	<b>300 g</b> Sahne
<b>250 g</b> Mascarpone	<b>3 EL</b> Puderzucker
<b>10</b> Löffelbiskuits (ca. 80 g)	<b>11 EL</b> Kokoslikör

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Gläser (je ca. 120 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Sahne mit 1 EL Puderzucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Mascarpone mit dem übrigen Puderzucker und 6 EL Kokoslikör glatt rühren und die Sahne unterheben.

---

2. In jedes Glas 1 EL Mascarponecreme geben. Jeweils 1 Löffelbiskuit in Stücke brechen, darauflegen und mit ½ EL Kokoslikör beträufeln. Die Pfirsichspalten darauf verteilen und die übrige Mascarponecreme daraufhäufen.