Rezept

Schnelle Pfirsich-Schichtspeise

Ein Rezept von Schnelle Pfirsich-Schichtspeise, am 27.05.2025

Zutaten

- **150 g** Cantuccini (ital. Mandelkekse)
- **3** reife Pfirsiche (ca. 400 g; ersatzweise aus der Dose)
- **1** Bio-Zitrone
- **250 g** Mascarpone
- **2 EL** Zucker
- **4 EL** Amaretto (ersatzweise Amarettosirup oder Orangensaft)
- **125 g** Heidelbeeren (frisch oder aufgetaute TK-Beeren)
- **250 g** Magerquark
- **2 Pck.** Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz grob zerkleinern. Mit dem Amaretto beträufeln. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften in dünne Spalten schneiden. Heidelbeeren abbrausen und abtropfen lassen.

2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und 3 EL Zitronensaft auspressen. Zitronenschale und -saft mit Quark, Mascarpone, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.

3. Einige Cantuccinibrösel, Pfirsichspalten und Heidelbeeren beiseitelegen. Abwechselnd Cantuccini, Pfirsichspalten, Heidelbeeren und Quarkcreme in eine Schüssel schichten. Die oberste Schicht sollte aus Quarkcreme bestehen, mit übrigen Pfirsichspalten und Heidelbeeren belegen. Mit den übrigen Bröseln bestreuen.