

Rezept

Trifle aus Amarettini, marinierten Pfirsichen und Ziegenfrischkäse-Creme

Ein Rezept von Trifle aus Amarettini, marinierten Pfirsichen und Ziegenfrischkäse-Creme, am 27.04.2024

Zutaten

500 g aromatische Pfirsiche (z. B. weiße Weinbergpfirsiche)	3 EL guter, lange gereifter Aceto balsamico
grüner Pfeffer aus der Mühle	1 EL Akazienhonig
200 g Quark (20% Fett)	200 g Ziegenfrischkäse (Rolle; ohne Rinde)
150 g Amarettini	1 ½ EL Akazienhonig
	2 Stiele Minze oder Melisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 457 kcal, 18 g F, 17 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Pfirsiche kurz blanchieren, abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und bis auf einen halben Pfirsich in Stücke schneiden. Den halben Pfirsich in Spalten schneiden und beiseitelegen.
2. Balsamico und Honig verrühren, mit Pfeffer würzen, über die Pfirsiche geben und etwa 30 Min. marinieren, dabei ab und zu umrühren.
3. Für die Frischkäsecreme den Ziegenfrischkäse mit Quark und Honig mit dem Handrührgerät glatt rühren.
4. Die Amarettini in einen Plastikbeutel füllen. Mit einem Rollholz zu groben Bröseln verarbeiten. Die Minze abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen.
5. In Glasschälchen oder hohe Gläser zuerst Pfirsichstücke einfüllen, darauf Amarettini geben und diese mit Frischkäsecreme bedecken. Den Vorgang zweimal wiederholen bzw. so lange schichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte Frischkäsecreme sein. Die Trifles bis zum Servieren kalt stellen. Mit Minzeblättchen und Pfirsichspalten garnieren.