

Pfirsich- Tiramisu im Glas



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
8 Gläschen



Zubereitungszeit
45 Minuten

Zutaten

80 ml Espresso
3 El. Weinberg Pfirsich- Likör (optional)
insgesamt 800 gr Pfirsichen
(600 zum Pürieren und 200 zum Dekorieren)
250 gr Mascarpone
250 gr Quark
200 gr Löffelbiskuit
80 gr Puderzucker
200 ml Schlagsahne
1 Pkg. Sahne Fix
1 Pkg. Bourbon- Vanillezucker



Zubereitung

Espresso in eine Schale geben und mit dem Likör mischen.

Ca. 600 Gramm von den Pfirsichen waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und mit dem Vanillezucker abschmecken. Die restlichen Pfirsichen ebenfalls schälen, entkernen, klein würfeln und zum Dekorieren aufheben.

Schlagsahne mit dem Sahne Fix steif schlagen. Mascarpone, Quark und Puderzucker mit einem Handmixer verrühren. Sahne unter die Mascarponecreme heben. Löffelbiskuit vierteln.

8 Gläschen herrichten und in jedes Glas 2-3 Stück Biskuit legen. Mit dem Espresso beträufeln. 2-3 Teelöffel Mascarponecreme darauf verteilen. 2-3 Teelöffel Pfirsichpüree darauf geben und mit 2-3 Stück Löffelbiskuit belegen. So lang wiederholen, bis alle Gläser voll sind und die Zutaten verbraucht sind.

Tiramisu mit den Pfirsichstückchen und mit Minzblätter dekorieren.

Gedanken: vor ein paar Wochen habe ich Erdbeer- Tiramisu gemacht. Damals habe ich schon gewusst, dass ich es sicher mit Pfirsichen auch ausprobieren will. Diese Variante hat auch kaiserlich lecker geschmeckt und sah unglaublich schön in den kleinen Gläschen aus.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com

