Barackos tiramisu

180—200 Perc

Elkészítés

1. Ehhez az ízletes nyári barackos tiramisuhoz az őszibarackot vágjuk félbe, magozzuk ki és vágjuk kis kockákra.
2. Ezután tegyük egy serpenyőbe a kristálycukorral és hevítsük fel. Időnként megkeverve pároljuk kb. 10 percig, majd hagyjuk kihűlni. Rövid ideig, 2-3 alkalommal botmixerrel aprítsuk. A barackkompótból tegyünk félre körülbelül 5 evőkanálnyit.
3. A tejszínt a mascarponéval, a porcukorral, a vaníliarúd kikapart magjaival és a vaníliás cukorral habverővel keverjük el alaposan. Egy citrom héját reszeljük le, és keverjük hozzá.
4. A barackszirupot a vízzel és az amarettóval egy csészében keverjük össze. A tepsit béleljük ki a babapiskóták felével. Ezután öntsük le a szirupos keverék felével és durván morzsoljuk rá az amaretti felét.
5. Erre a rétegre kenjük rá a mascarponekrém és a kompót felét. Ismételjük meg a folyamatot.
6. Az utolsó réteget fedjük be a maradék kompóttal és krémmel. Díszítsük a félretett kompóttal és néhány barackszelettel, majd tegyük a hűtőbe legalább 2 órára.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

4 db	Őszibarack
100 g	Kristálycukor
500 g	Mascarpone
180 g	Tejszín
1 db	Citrom
1 ek.	Porcukor
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
200 g	Babapiskóta
200 g	Amaretti keksz
2 ek.	Amaretto
2 ek.	Víz
1 db	Bourbon vaníliarúd, egész
3 ek.	Barackszirup