

Fruchtiges Pfirsich Tiramisu

180–200 Min

Zutaten 8 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Pfirsiche
100 g	Kristallzucker
500 g	Mascarpone
180 g	Sauermilch
200 g	Löffelbiskuit
200 g	Amaretti
1 Stk.	Zitrone
1 EL	Puderzucker
2 EL	Amaretto
2 EL	Wasser
3 EL	Pfirsichsirup
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Zubereitung

1. Für dieses herrliche sommerliche Pfirsich Tiramisu werden im ersten Schritt die Pfirsiche halbiert, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Anschließend diese mit dem Kristallzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Gelegentlich umrühren und für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Danach auskühlen und nachziehen lassen. Mit dem Pürierstab zwei bis drei Mal kurz pürieren. Etwa fünf Esslöffel des Pfirsichkompotts beiseitestellen.
3. Nun wird die Sauermilch mit Mascarpone, Puderzucker, dem Vanillemark aus der Schote und dem Vanillezucker mit einem Rührbesen gut miteinander vermengt. Die Schale der Zitrone abreiben und unterrühren.
4. Den Pfirsichsirup mit Wasser und Amaretto in einer Tasse verrühren. Die Auflaufform mit der Hälfte des Löffelbiskuits auslegen und die Hälfte der Sirupmischung darüber verteilen.
5. Anschließend die Hälfte der Amaretti grob darüber bröseln. Nun die Hälfte der Mascaponecreme und des Kompotts darüberstreichen. Die Schritte mit Löffelbiskuit, Sirup und Amaretti wiederholen. Mit der restlichen Creme und Kompott bedecken.
6. Mit dem übrigen Kompott oder frischen Pfirsichen verzieren und für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.