



Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Праскови
100 g	Кристална захар
500 g	Маскарпоне
180 g	Кисело мляко
1	Лимон
1 с.л.	Пудра захар
1 бр.	♦ Бурбонска ванилова захар
200 g	Бишкоти
200 g	Бадемови бисквити (амарети)
2 с.л.	Ликьор амарето
2 с.л.	Вода
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
3 с.л.	Сироп от праскови

Плодово тирамису с праскови

⌚ 180—200 Минути



Подготовка

- 1 За да пригответе тирамису с праскови: Нарежете прасковите на малки кубчета. Сложете ги заедно с кристалната захар в тиган на умерен огън и бъркайте периодично за 10 минути. Оставете сместа да изстине и пюрирате с ръчен пасатор.
- 2 Смесете киселото мляко с маскарпонето, пудрата захар, вътрешността на ваниловата шушулка и ваниловата захар. Настържете кората на един лимон и я добавете.
- 3 Разбъркайте прасковения сироп с водата и 2 с.л. амарето.
- 4 Наредете бишкоти по дълното на тавичка за печене и залейте с половината прасковен сироп с амарето. Напрошете малко бадемови бисквити отгоре и намажете със сместа от маскарпоне и кисело мляко.
- 5 Повторете.
- 6 Наредете отгоре съвсем малко от прасковената смес, както и пресни, нарязани праскови и оставете в хладилника за около 2 часа да стегне.
- 7 Насладете се на това тирамису с праскови заедно с вашите близки и приятели!

