

Ovocné broskyňové tiramisu

180—200 Min

Príprava

1. Ak si chcete pripraviť toto nádherné letné broskyňové tiramisu, najprv rozrežte broskyne na polovice, vyberte kôstky a nakrájajte broskyne na kocky. Potom ich pridajte do hrnca s kryštálovým cukrom a zohrievajte na strednom stupni.
2. Občas premiešajte a nechajte 10 minút povariť. Potom nechajte vychladnúť a zahustiť. 2 – 3 krátkymi pulzmi rozmixujte tyčovým mixérom na pyré. Odložte si asi 5 PL broskyňového kompótu.
3. Potom metličkou zmiešajte cmar s mascarpone, práškovým cukrom, vanilkovou dužinou z lusku a vanilkovým cukrom. Nastrúhajte citrónovú kôru a vmiešajte ju do zmesi.
4. V šálke zmiešajte broskyňový sirup s vodou a amarettom. Polovicu zapekacej misy vyložte polovicou dlhých piškót a potrite polovicou sirupovej zmesi.
5. Potom naň nahrubo rozdrobte polovicu amaretiek. Natrite navrch polovicu mascarpone krému a poukladajte kompót. Opakujte tieto kroky s dlhými piškótami, sirupom a amaretkami. Zakryte zvyškom krému a kompótom.
6. Ozdobte zvyšným kompótom alebo čerstvými broskyňami a dajte chladiť do chladničky aspoň na 2 hodiny.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

4 ks	Broskyne
100 g	Kryštálový cukor
500 g	Mascarpone
180 g	Cmar
200 g	Dlhé piškóty
200 g	Amaretky
1 ks	Citrón
1 PL	Práškový cukor
2 PL	Amaretto
2 PL	Voda
3 PL	Broskyňový sirup
1 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
1 ks	Vanilka Bourbon