Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

4 kom	Breskve
100 g	Granuliranog šećera
500 g	Mascarponea
180 g	Kiselog mlijeka
1 kom	Limun
1 jušna žlica	Šećera u prahu
1 vrećica	Bourbon Vanilin Šećer
200 g	Piškota
200 g	Amarettija
2 jušne žlice	Amareta
2 jušne žlice	Vode
1 štapić	Vanilija Bourbon cijeli štapić
3 jušne žlice	Sirupa od breskve

Voćni tiramisu od breskve

180—200 Min

Priprema

1. Za ovaj ukusni tiramisu od breskve prvo prepolovite breskve, izvadite koštice i narežite na male kockice.
2. Zatim u mali lonac stavite granulirani šećer i narezane breskve te ih zagrijte na umjerenoj vatri. Povremeno promiješajte i pirjajte oko 10 minuta. Ostavite da se ohladi. Kratko propasirajte 2-3 puta ručnim blenderom.
3. Sad s pjenjačom dobro izmiješajte kiselo mlijeko s mascarponeom, šećerom u prahu, vanilijom iz štapića i Bourbon vanilija šećerom. Naribajte koricu limuna i umiješajte u smjesu.
4. U šalici pomiješajte sirup od breskve s vodom i amaretom. Posudu za pečenje obložite piškotama, a preko toga stavite polovicu smjese sirupa. Zatim izmrvite otprilike polovicu amarettija na vrhu.
5. Sada rasporedite polovicu mascarpone kreme preko ovog sloja. Ponovite postupak.
6. Zadnji sloj prekrijte preostalim kompotom i kremom. Ukrasite ostatkom kompota i nekoliko kriški breskve te stavite u hladnjak najmanje 2 sata.