

Pfirsich-Tiramisù



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 2 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	500 kcal
Eiweiss:	7 g
Fett:	26 g
Kohlenhydrate:	50 g

Zutaten für 4 Portionen

3	Pfirsiche
60 g	Zucker
3 EL	Wasser
6 EL	Grappa Barrique
100 g	Löffelbiskuits
1	Ei
125 g	Mascarpone
1 dl	Rahm
1 TL	Kakaopulver

Zubereitung

1. Pfirsiche halbieren und entkernen. Einige dünne Scheiben für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte des Zuckers, Wasser und Grappa in eine Pfanne geben und zu einem Sirup kochen. Pfirsichstücke beigeben, kurz mitkochen und abtropfen lassen. Sirup auffangen. Etwas Sirup zu den beiseitegestellten Pfirsichscheiben geben. Restlichen Sirup gleichmässig über die Löffelbiskuits giessen.
2. Löffelbiskuits, Pfirsichstücke und Mascarpone­masse lagenweise einschichten. Mit Mascarpone­masse abschliessen. Tiramisù ca. 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Pfirsichscheiben belegen und mit Kakaopulver bestäuben.
3. Répartir les biscuits, les morceaux de pêche et le mélange au mascarpone en couches. Terminer par le mélange au mascarpone. Placer le tiramisù env. 2 h au réfrigérateur. Avant de servir, décorer avec les fines tranches de pêche réservées et saupoudrer de cacao.