

aus dem Chefkoch, leicht verändert

## **Pfirsich-Cantucci-Trifle**

für 4 Portionen

### **Zutaten**

250 g Mascarpone, 250 g Magerquark, 3 Esslöffel Zucker, 200 ml Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Dose Pfirsiche, 6 Esslöffel Amaretto, 250 Cantucci, 30 g Mandelblättchen

### **Zubereitung**

#### **am Vortag**

1. Mascarpone und Quark auf Zimmertemperatur bringen (vorher rausstellen oder in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen)
2. Pfirsiche über einem Sieb abgießen, den Saft auffangen,
3. Cantucci in Geschirrhandtuch einschlagen und darin mit einem Nudelholz oder einer schweren Pfanne zerkrümeln
4. 9 Esslöffel des Pfirsichsaftes mit dem Amaretto mischen
5. den Quark mit dem Mascarpone und dem Zucker sehr gründlich verrühren
6. die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und dann vorsichtig unter den Quark heben
7. die Pfirsiche klein schneiden
8. in 4 große Gläser (400-500 ml) 6 Schichten herstellen
9. zuerst eine Schicht Cantucci, diese mit dem Saftgemisch beträufeln
10. dann eine Schicht Quark-Käse-Sahne-Creme
11. dann ein Schicht Pfirsiche
12. das ganze wiederholen.
13. vor dem Servieren die Mandelplättchen über die letzte Pfirsichschicht geben.
14. Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen

#### **Zeitbedarf**

45 Minuten, 6 Stunden zum durchziehen

#### **dazu paßt**

Cappuccino

