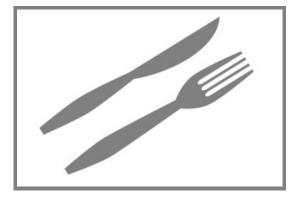
aus dem Chefkoch, leicht verändert

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