Pfirisch-Schichtdessert

Das Pfirsich-Schichtdessert ist ein cremiger und fruchtiger Nachtisch, wobei das Rezept, mit den verschiedensten Früchten, variiert werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Dose	Pfirsiche (6 halbe)
100 g	Biskotten (ca. 12 Stück)
200 ml	Schlagobers
200 g	Sauerrahm
250 g	Topfen
2 EL	Kristallzucker
1 Packung	Vanillesoßen-Pulver (ohne Kochen)
3 TL	Kristallzucker (zum bestreuen)
0.5 TL	Zimtpulver (zum bestreuen)
0.5 Packungen	Sofortgelatine

Zubereitung

1. Für das **Pfirsich-Schichtdessert** die Pfirsiche zum Abtropfen in ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen.

2. Dann die Biskotten kurz in den aufgefangenen Pfirsichsaft tauchen und in eine Form (ca.25x16cm) auslegen.

3. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.

4. Danach den Sauerrahm, den Topfen, den Zucker und das Vanillesoßenpulver miteinander verrühren und das Schlagobers anschließend unterheben.

5. Nun die Creme auf den Biskotten verteilen und glatt streichen. Dann den Zucker mit dem Zimt vermengen und drüber streuen.

6. Als nächstes die Pfirsichhälften mit einem Pürierstab sehr fein pürieren und die Sofortgelatine ca. 1 Minute lang unterrühren.

7. Die Fruchtmasse auf der Creme verteilen, glatt streichen und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Tipp

Das Pfirsich-Schichtdessert schmeckt auch prima mit Mangos oder Marillen.