

Nektarinen-Dessert mit Amaretto

Das einfache Rezept für Nektarinen-Dessert mit Amaretto ist ein herrliches Schichtdessert, das süße Nektarinen mit einer feinen Mascarpone-Topfen-Creme und Amarettini kombiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Nektarinen
3 EL	Amaretto Likör
200 g	Mascarpone
150 g	Magertopfen (Magerquark)
40 g	Vollmilch
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
	Amarettini (für die Garnitur)

Zubereitung

1. Für das **Nektarinen-Dessert mit Amaretto** die Nektarinen gründlich waschen, halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Amaretto vermengen und einige Minuten ziehen lassen, damit die Früchte das feine Mandelaroma aufnehmen.
2. Für die Creme Mascarpone, [Magertopfen](#), Vollmilch, Zitronensaft, Zucker und das ausgekratzte Vanillemark eine Vanilleschote in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten mit einem Handmixer oder Schneebesen zu einer glatten und cremigen Masse verrühren.
3. Nun vier Dessertgläser vorbereiten. Abwechselnd eine Schicht der Mascarponecreme und eine Schicht der marinierten Nektarinenwürfel in die Gläser füllen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Desserts anschließend für etwa 30 Minuten im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten.

können. Kurz vor dem Servieren jedes Dessert mit einem Amarettini garnieren.

Tipp

Für noch mehr Geschmack können zwischen den einzelnen Schichten zusätzlich zerbröselte Amarettini verteilt werden. Die knusprigen Kekskrümel sorgen für einen angenehmen Kontrast zur cremigen Füllung und harmonieren perfekt mit den fruchtigen Nektarinen und dem feinen Amaretto-Aroma.