Pfirsich-Tiramisu im Glas

Das Pfirsich-Tiramisu im Glas ist eine köstliche Rezept-Idee. Der leckere Nachtisch ist rasch auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

80 ml	Espresso
3 EL	Pfirsichlikör
600 g	Pfirsiche
250 g	Mascarpone
250 g	Magertopfen (Quark)
200 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
80 g	Staubzucker
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 Packung	Vanillezucker
	Pfirsiche (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für das **Pfirsich-Tiramisu im Glas** den kalten Espresso in eine kleine Schale geben und mit dem Pfirsich-Likör vermischen. Die Biskotten vierteln. Die Pfirsiche waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Jetzt die Pfirsiche und Vanillezucker mit einem Mixstab fein pürieren.

2. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Mit einem Handmixer den Topfen, Mascarpone und Staubzucker verrühren. Den steifen Schlag unter die Creme heben.

3. Zum Schichten je 2-3 Stücke Biskotten in die Dessert-Gläser legen und mit dem Espresso

beträufeln. Zirka 3 Teelöffel Creme und danach 3 Teelöffel Pfirsichpüree darauf gegen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Gläser voll sind. Abschließend nach Belieben mit Pfirsich-Spalten garnieren.

Tipp

Das Pfirsich-Tiramisu im Glas gelingt natürlich auch mit Pfirsiche aus der Dose.