Pfirsichtraum

Das Rezept von dem Pfirsichtraum lässt sich gut vorbereiten und schmeckt fruchtig-erfrischend. Ein Dessert das auch die lieben Gäste besonders mögen werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

200 g	Sauerrahm
75 g	Griechischer Joghurt
200 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Bourbon Vanillezucker
Nach Belieben	Zucker
30 g	Vanillesaucenpulver (zum Kalt-Anrühren)
175 ml	Multivitaminsaft (evtl. etwas mehr oder weniger)
2 Stk.	Pfirsiche (reife)

Zubereitung

1. Für den **Pfirsichtraum** den Sauerrahm, mit dem griechischen Joghurt, dem Vanillezucker und nach Belieben Zucker verrühren.

2. Dann das Schlagobers steif schlagen.

3. Jetzt das Obers unter die Creme heben.

4. Als nächstes die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden.

5. Danach den Multivitaminsaft (kalt) mit dem Vanillesaucenpulver anrühren. Die Sauce sollte leicht dickflüssig sein.

6. Nun die Pfirsich-Würfel unter die Sauce heben.

7. Letztendlich die Creme mit der Pfirsich-Sauce abwechselnd in 3 Gläser oder Schalen schichten (Creme, Sauce, Creme, Sauce).

8. Das fertige Dessert sollte anschließend 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Tipp

Den Pfirsichtraum vor dem Servieren mit frischen Pfirsichspalten und Zitronenmelisse dekorieren.