

# Pfirsich-Tiramisu

## Für zwei Personen

200 g Pfirsich	200 g Cantuccini	200 g Mascarpone
100 g cremiger Quark	1 Zweig Minze	10 EL Amaretto
50g Vanillezucker		

Die Cantuccini grob bröseln und einige Brösel in das Dessertglas geben. Anschließend einige Esslöffel Amaretto über die Cantuccini in das Glas geben. Den Quark mit der Mascarpone sowie dem Vanillezucker vermischen und cremig aufschlagen. Die Hälfte der Crème über die Cantuccini in das Dessertglas geben. Die Pfirsiche waschen, vom Kern befreien, klein schneiden und auf die Crème in das Dessertglas geben. Anschließend die Pfirsiche mit einer weiteren Schicht Crème bedecken. Die Minze waschen, trocken tupfen. Die Crème mit der Minze und den übrigen Cantuccinibrösel garnieren und servieren.

Jan Innerling am 30. November 2012