Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Fruchtiges Schicht Dessert

Dessert Früchte Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●○○○○

Tortenecken in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz zerkleinern. Pfirsiche waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Für die Creme Topfen, Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Das Schlagobers steifschlagen und unter die Creme heben. Die zerkleinerten Tortenecken auf die Gläser verteilen, die Creme darüber geben und darauf die Pfirsiche schichten. Die Dessert-Gläser für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten

- 2 Pkg. Auer Tortenecken Haselnuss
- 250 g Pfirsiche
- 250 g Topfen
- 250 g Mascarpone
- 150 g Joghurt, natur
- 200 g Schlagobers
- 70 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft