

Hier und heute



Nektarinen Tiramisu

Rezept von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Den italienischen Sommer an den Tisch holen – das macht unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild mit ihrer Variation eines Nachtschklassikers. Mitten in der Nektarinsaison verfeinern die Früchte das Tiramisu und lassen es im Sommerstyle erstrahlen.

Zutaten

für ca. 4 Dessertgläser

- 500 g Nektarinen
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 250 g Mascarpone oder Quark (Magerquark oder mittlere Fettstufe)
- 400 ml Sahne
- ca. 300 g Löffelbiskuit
- 100 ml abgekühlten starken Kaffee, alternativ Orangensaft
- Mark ½ Vanilleschote
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Den Stein der Nektarinen lösen und die Früchte in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Nektarinen zugeben und ca. 4-6 Minuten dünsten.

Tipp: Wer mag, kann die Nektarinen mit Zucker bestreuen und sie leicht karamellisieren.

Zucker mit Vanillemark vermischen. Die Sahne aufschlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mascarpone glatrühren und danach Sahne unterheben.

Löffelbiskuit kurz in kaltem Kaffee tränken. Über die Lage mit getränktem Löffelbiskuit etwas Mascarponecreme verteilen.

Tipp: Je nach Dessertform müssen die Biskuits vorher an das Dessertglas angepasst und zerkleinert werden.

Die Hälfte der Nektarinscheiben auf der Creme verteilen. Eine Schicht Mascarponecreme darauf verstreichen und noch eine Schicht getränkten Löffelbiskuits auflegen. Wieder Nektarinscheiben auflegen und mit Mascarponecreme abschließen. Vor dem Verzehr mindestens zwei Stunden kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.