

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Pfirsich-Tiramisu

Zutaten: (Für 8 Personen)

- 1 Dose (820 ml) Pfirsiche, 150 ml Orangensaft, 25 ml Orangenlikör,
- 70 g Zucker, 300 g Frischkäse, 500 g Magerquark, Zitronensaft,
- 2 Pck. Vanillinzucker, 200 g Löffelbiskuit, Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Aprikosen abtropfen (Saft auffangen) lassen u. grob würfeln. O-Saft mit dem Likör u. 25 ml Pfirsichsaft mischen. Eine Auflaufform mit einer Lage Biskuits auslegen. Mit der $\frac{1}{2}$ O-Saft-Mischung beträufeln.



2. Quark, Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft u. 50 ml Pfirsichsaft glattrühren.



3. Je $\frac{1}{2}$ Pfirsiche u. Creme darauf verteilen, wieder eine Schicht Biskuits auflegen u. mit dem Rest des O-Safts tränken. Anschließend die restl. Pfirsiche u. Creme darauf geben. Zum Schluss die Form mit Folie zudecken u. für mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.



4. Tiramisu direkt vor dem Servieren mit Kakao bestäuben u. servieren.

Tipp des Chaoten: Sehr lecker!



Erstellt von Klausi am 15.07.2014