



PFIRSICH-VANILLEDESSERT / CROWDFEEDER / SOMMERLICH & LEICHT



Das Dessert besteht aus getränkten Biskuits, einer Vanillecreme, Joghurttopping und Pfirsichstücken – total sommerlich, leicht und schnell zubereitet. Das Löffeldessert kann in kleinen Gläsern oder auch in einer großen Schale angerichtet werden.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

30 Minuten

BISKUIT

Gieße die Pfirsichstücke ab und fange die Flüssigkeit auf. Vermische sie nach Belieben mit Pfirsichlikör oder Himbeergeist. Tränke die Löffelbiskuits darin, bis sie weich sind. Befülle die Gläser oder die Auflaufform mit den Löffelbiskuits und drücke sie am Boden fest.

VANILLECREME

Verrühre die Milch mit den Eigelben der Stärke, dem Zucker und Vanilleextrakt in einem kleinen Topf. Rühre die Vanillecreme ständig und erhitze sie bei mittlerer Hitze, bis sie in etwa 5-7 Minuten eindickt und kurz aufkocht. Streiche sie durch ein Haarsieb und lasse sie abgedeckt abkühlen. Schlage die Sahne steif und rühre sie in die Vanillecreme ein. Fülle die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein und befülle die Gläser etwa zur Hälfte mit der Creme.

JOGHURT-TOPPING

Verrühre den Joghurt mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt und gib 1 TL davon auf die Vanillecreme.

Röste die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie etwas Farbe bekommen und lasse sie abkühlen. Schneide die Pfirsiche in feine Würfel und lege etwa 1 Esslöffel davon auf das Dessert. Bestreue sie mit den Mandeln und dekoriere die Gläser nach Belieben mit Minzblättern.

Das Dessert kann direkt verzehrt werden oder auch abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BISKUIT:

- 100 g** Löffelbiskuits
- 100 ml** Pfirsichsaft

VANILLECREME:

- 250 ml** Milch
- 3** Eigelbe
- 25 g** Speisestärke
- 75 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 ml** Sahne

JOGHURT-TOPPING:

- 150 g** Naturjoghurt
- 20 g** Puderzucker
- ½ TL** Vanilleextrakt

TOPPING:

- 1** Pfirsich (Dose)
- 30 g** Mandeln (gehobelt)
- Minze (Blätter)