

NO BAKE BIENENSTICH DESSERT MIT PFIRSICH



Dieses einfache Dessert könnt ihr mit fertiger Brioche als No Bake Variante zubereiten und als Nachspeise zum Valentinstag oder einem anderen Anlass servieren. Wenn ihr etwas mehr Zeit und Arbeit investieren möchtet könnt ihr die Brioche aber auch frisch backen. Durch den Pfirsich ist das Schichtdessert wunderbar fruchtig und erinnert dank der Creme und den karamellisierten Mandelsplittern an einen Bienenstich.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

CREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart auf. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und stelle sie kalt.

MANDELSTIFTE

Gib den Zucker in eine Pfanne und lasse ihn schmelzen. Rühre die Mandelstifte und das Salz ein und röste dann alles, bis die Mandelstifte gleichmäßig gebräunt sind. Nimm sie aus der Pfanne und stelle sie bis zum Anrichten zur Seite.

PFIRSICH

Schneide die Pfirsiche in Spalten und halbiere sie. Gib den Zucker in eine Pfanne und lasse ihn unter Rühren karamellisieren. Lösche ihn mit dem Pfirsichsaft ab und koche dann alles mit den Pfirsichstücken auf. Gib die Butter dazu, sobald die Masse eindickt und nimm die Pfanne vom Herd. Rühre so lange, bis die Butter und der Saft eine homogene Masse bilden.



Statt dem Pfirsichsaft kannst du auch Orangensaft verwenden.

DESSERT SCHICHTEN

Stich die Brioche nach Belieben rund aus. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun an. Lege jeweils eine Scheibe auf einen Teller. Spritze die Creme dann in Tupfen darauf und verteile etwas Pfirsich-Soße darüber. Verteile ein paar geröstete Mandeln und Pfirsichstücke auf der Creme. Setze den zweiten Boden jeweils darüber und spritze die übrige Creme darauf. Streue die übrigen Mandelstifte darüber, verteile die übrigen Pfirsichstücke darauf und gieße die restliche Soße über das Törtchen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

CREME:

- 125 g** Mascarpone
- 30 g** Puderzucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Sahne
- 1 EL** San-apart

MANDELSTIFTE:

- 20 g** Zucker
- 50 g** Mandeln (gestiftet)
- 1 Pr.** Salz

PFIRSICH:

- 2** Pfirsiche (aus der Dose)
- 20 g** Zucker
- 100 ml** Pfirsichsaft
- 1 EL** Butter

ZUM SCHICHTEN:

- 4** Scheiben Brioche
- 1 EL** Butter