

# Pfirsich-Tiramisù-Cake

zur Übersicht



ZUBEREITEN ca. 40 Minuten, KÜHL STELLEN ca. 2  
Stunden

## Zutaten

---

|        |                                                   |
|--------|---------------------------------------------------|
| 1      | Cakeform von 35 cm Länge                          |
|        | Klarsichtfolie                                    |
|        | Spritzsack                                        |
| ½ EL   | Sonnenblumenöl                                    |
| 150 g  | Johannisbeer-Gelee (1)                            |
| 2 dl   | Schaumwein                                        |
| 3      | Pfirsiche, halbiert, entsteint, in 3-mm-Schnitzen |
| 1,5 dl | Vollrahm                                          |
| 100 g  | Johannisbeer-Gelee (2)                            |
| 400 g  | Mascarpone                                        |
| 200 g  | Löffelbiscuits                                    |
| 2      | Zweige Minze, Blätter abgezupft                   |

## Zubereitung

---

1. Cakeform mit Öl bestreichen und mit Folie auslegen.
2. Johannisbeer-Gelee (1) und Schaumwein gut verrühren, aufkochen. Flüssigkeit leicht abkühlen lassen, über die Pfirsiche giessen, zugedeckt bis zur Weiterverarbeitung marinieren.
3. Vollrahm mit Johannisbeer-Gelee (2) steif schlagen, Mascarpone löffelweise daruntermischen, Masse in einen Spritzsack füllen.
4. Pfirsiche abtropfen, Marinade auffangen, beiseitestellen. Löffelbiscuits um ca. 1 cm kürzen. Die Hälfte der Löffelbiscuits quer, dicht nebeneinander, in die vorbereitete Cakeform legen. der Pfirsiche darauflegen, die Hälfte der Mascarponemasse darüberspritzen, Vorgang wiederholen. Cake mit den restlichen Pfirsichschnitzen garnieren. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
5. Beiseitegestellte Marinade sirupartig einkochen, auskühlen lassen.
6. Cake vorsichtig aus der Form heben, auf eine Anrichteplatte legen. Eingekochte Marinade darübergießen, Cake mit Minze garnieren.

ÖISI TIPPS Pfirsiche können durch Nektarinen oder Aprikosen ersetzt werden. Die übrigen Löffelbiscuitstücke in einer Dose aufbewahren und über einen Fruchtsalat streuen. Vorbereiten und aufbewahren: Der Tiramisù-Cake ist zugedeckt im Kühlschrank zirka 24 Stunden haltbar.

---

## Rezeptbewertung



09.07.2024