

## Pfirsich-Tiramisù



## Zubereitung

1. Pfirsiche halbieren und entkernen. Einige dünne Scheiben für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte des Zuckers, Wasser und Grappa in eine Pfanne geben und zu einem Sirup kochen. Pfirsichstücke begeben, kurz mitkochen und abtropfen lassen. Sirup auffangen. Etwas Sirup zu den beiseitegestellten Pfirsichscheiben geben. Restlichen Sirup gleichmässig über die Löffelbiskuits giessen.
2. Ei trennen. Eigelb und restlichen Zucker mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone zugeben und die Masse glatt rühren. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen. Nacheinander unter die Masse heben.
3. Löffelbiskuits, Pfirsichstücke und Mascarpone Masse lagenweise einschichten. Mit Mascarpone Masse abschliessen. Tiramisù ca. 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Pfirsichscheiben belegen und mit Kakaopulver bestäuben.

## Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 2 Stunden kühl stellen

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	500 kcal
Eiweiss:	7 g
Fett:	26 g
Kohlenhydrate:	50 g

## Zutaten für 11 Portionen

8.25	Pfirsiche
165 g	Zucker
8.25 EL	Wasser
16.5 EL	Grappa Barrique
275 g	Löffelbiskuits
2.75	Ei
343.75 g	Mascarpone
2.75 dl	Rahm
2.75 TL	Kakaopulver