

heute gibt es...

Pfirsich-Cantuccini-Traum



Ingredienti:

- ca. 400g [Cantuccini](#) (A seconda della teglia)
- 500g Joghurt
- 500g Mascarpone
- 2 Päckchen Vanilli Zucker
- 1 grande lattina di pesche
- ca 80g Mandelblättchen
- Di zucchero 3 cucchiali

Preparazione:

1. Aggiungere lo yogurt con il mascarpone e la vaniglia in una ciotola e mescolare bene con un miscelatore della mano.
2. Ora 2EL di succo di pesca vengono aggiunti in una lattina e mosse brevemente.
3. Tagliare le pesche in scatola in piccoli pezzi, aggiungere alla crema con un cucchiaino e mescolare bene. Essere sicuri di mantenere il succo di pesche in scatola, dato che abbiamo ancora bisogno di questo!
4. Ora il fondo della teglia è coperto con biscotti. Qui si ha un po 'rumpuzzeln a seconda della forma □
5. Il succo di pesca a circa 100 ml versare in modo uniforme nel corso dei biscotti. Molto importante: Il suolo non deve essere troppo morbido. Quindi, se anche meno succo sufficiente per la Cantuccini ammollo qualcosa di meno facile prendere il succo di frutta o un po 'di più se hanno ancora bisogno di liquido. Qui si può contare solo sui tuoi sentimenti, ma che il suo esce già □
6. Poi la crema di mascarpone pesca è distribuito uniformemente sulle biscotti e viene per circa un'ora in frigorifero.
7. Le mandorle vengono poi caramellate con lo zucchero.

Prima inizia un piccolo avviso di protezione:

Funziona su fuoco basso e non lasciare che il piatto fuori dalla vista. Altrettanto rapidamente come lo zucchero caramellato, diventa [Zuckercouleur](#) e poi inizia a bruciare. Non hanno cercato di spegnere le fiamme con acqua, ma soffocato con un coperchio corrispondente al piatto.

Ora per caramellare:

Per fare questo, il meglio lo zucchero in modo uniforme in una pentola, rende il fornello a fiamma bassa e attendere che la liquefa zucchero. Appena assume un colore dorato (questo è il punto critico così), sono le mandorle con costante agitazione.

Le mandorle caramellate in una ciotola a parte e lasciare raffreddare e diffondere sulla crema poco prima di servire motore.