heute gibt es...
Pfirsich-Cantuccini-Traum



Zutaten:

- ca. 400g Cantuccini (abhängig von der Auflaufform)
- 500g Joghurt
- 500g Mascarpone
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 große Dose Pfirsiche
- ca. 80g Mandelblättchen
- 3EL Zucker

Zubereitung:

1. Den Joghurt mit dem Mascarpone und dem Vanillinzucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gut verrühren.
2. Nun werden 2EL des Pfirsichsaftes aus der Dose dazugegeben und kurz untergerührt.
3. Die Dosenpfirsiche in kleine Stücke schneiden, zu der Creme dazugeben und mit einem Löffel diese gut untermengen. Den Saft der Dosenpfirsiche unbedingt aufbewahren, da wir diesen noch benötigen!
4. Jetzt wird der Boden der Auflaufform mit Cantuccini ausgelegt. Hier muss man je nach Form ein bisschen rumpuzzeln

5. Den Pfirsichsaft bis auf etwa 100ml gleichmäßig auf die Cantuccini gießen. Ganz wichtig: Der Boden darf nicht zu weich werden. Falls also schon weniger Saft ausreicht, damit die Cantuccini etwas einweichen, einfach weniger vom Saft nehmen bzw. etwas mehr, falls sie noch Flüssigkeit brauchen. Hier müsst ihr euch auf euer Gefühl verlassen, aber das bekommt ihr schon hin
6. Anschließend wird die Pfirsich-Mascarpone-Creme gleichmäßig auf die Cantuccini verteilt und kommt für etwa eine Stunde in den Kühlschrank.
7. Die Mandelblättchen werden nun mit dem Zucker karamellisiert.
   Bevor er losgeht eine kleine Sicherheitswarnung:
   Arbeitet bei kleiner Hitze und lasst den Topf nicht aus den Augen. Genauso schnell wie Zucker karamellisiert, wird er zu Zuckercouleur und fängt anschließend an zu brennen. Versucht niemals die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern erstickt sie mit einem zum Topf passenden Deckel.
   Nun aber zum Karamellisieren:
   Hierzu gibt man am besten den Zucker gleichmäßig in einen Topf, stellt den Herd auf kleine Flamme und wartet bis der Zucker sich verflüssigt. Sobald er eine goldgelbe Farbe annimmt (dies ist der kritische Punkt s.o.) kommen die Mandeln unter stetigem Rühren hinzu.
   Die karamellisierten Mandeln in einer Schüssel zur Seite stellen, abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren auf die Creme streuen.