

Joghurt-Cantuccini-Dessert mit Pfirsichen

VORBEREITUNG: 15 Minuten

ZUBEREITUNG: 2 Stunden

ZEIT GESAMT: 2 Stunden 15 Minuten

PORTIONEN: 4 Personen

ZUTATEN

DAS DESSERT SOLLTE MINDESTENS 2 STUNDEN KALT GESTELLT WERDEN

DU BENÖTIGST 4 DESSERT-GLÄSER

- 500 g Sahnejoghurt 10% Fett - z.B. von GAZI
- 200 g Cantuccini - italienische Mandelkekse, gibt es im Supermarkt
- 80 g Puderzucker - gesiebt
- 60 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Dose (420g Nettogewicht) Pfirsiche, in kleine Würfel geschnitten - Alternativ je nach Saison: Aprikosen (Dose), Schattenmorellen (Glas), Apfelkompott, frische Mango, frische Beeren

ANLEITUNG



1. Als erstes gibst Du die Cantuccini in einen Gefrierbeutel und zerbröselst sie ganz grob mit einer Teigrolle.



2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die groben Cantuccini-Brösel rein geben, das Päckchen Vanillezucker darüber streuen und alles schön bräunen. Aber nicht zu braun werden lassen, sprich nicht aus den Augen lassen ;) . Die Cantuccini-Brösel erkalten lassen.



3. Die Pfirsiche lässt Du in einem Sieb gut abtropfen und schneidest sie in kleine Würfel.



4. Jetzt gibst Du den Sahnejoghurt und den Zitronensaft in eine Schüssel, siebst den Puderzucker darüber und verrührst alles mit den Quirlen des Handrührers oder der Küchenmaschine glatt.

HINWEIS: Wenn die Cantuccini-Brösel jetzt noch nicht erkaltet sind, dann parkst Du den Joghurt-Masse erst einmal noch kurz im Kühlschrank.



5. Jetzt schichtest Du in Deine Dessert-Gläser ein. Die unterste Schicht ist eine gute Schicht Cantuccini-Brösel mit ca. 1,5 cm.



6. Jetzt eine Schicht Joghurt-Masse darauf verteilen und darauf wiederum die Pfirsich-Würfel verteilen.



7. Jetzt noch eine Schicht Joghurt-Masse darauf, die restlichen Cantuccini-Brösel darauf verteilen. Wenn Du magst, kannst Du noch mit Pfirsich-Scheiben und Minze verzieren.