

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Pfirsich-
Vanilledessert**



Zutaten

Biskuit

100 g Löffelbiskuit
100 ml Pfirsichsaft oder -likör

Vanillecreme

250 ml Milch
3 Eigelb
25 g Stärke
75 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
200 ml Sahne

Joghurt-Topping

150 g Naturjoghurt
20 g Puderzucker
½ TL Vanilleextrakt

Topping

1 Dose Pfirsiche (470 g
Abtropfgewicht)
30 g gehobelte Mandeln
Minzblätter

🕒 30 Min. ❄️ 30 Min. 20 Portionen à 80 ml

Das Dessert besteht aus getränkten Biskuits, einer Vanillecreme, Joghurttopping und Pfirsichstücken – total sommerlich, leicht und schnell zubereitet. Das Löffeldessert kann in kleinen Gläsern oder auch in einer großen Schale angerichtet werden.

Biskuit

- 1 Die Pfirsichstücke aus der Dose abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Nach Belieben mit Pfirsichsaft oder -likör vermischen. Die Löffelbiskuits darin tränken, bis sie weich sind. Die Gläser oder die Auflaufform mit den Löffelbiskuits befüllen und am Boden fest drücken.

Vanillecreme

- 2 Die Milch mit den Eigelben, der Stärke, dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einem kleinen Topf verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie nach etwa 5–7 Minuten eindickt und kurz aufkocht. Anschließend durch ein Haarsieb streichen und abgedeckt abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und in die Vanillecreme einrühren. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtütle einfüllen und die Gläser etwa zur Hälfte mit der Creme befüllen.

Joghurt-Topping

- 3 Den Joghurt mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt verrühren und 1 TL davon auf die Vanillecreme geben. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie etwas Farbe bekommen und abkühlen lassen. Die Pfirsiche in feine Würfel schneiden und etwa 1 Esslöffel davon auf das Dessert legen. Mit den Mandeln bestreuen und die Gläser nach Belieben mit Minzblättern dekorieren.

Das Dessert kann direkt verzehrt werden oder auch abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

