

Pfirsich - Marsala - Trifle

Zutaten für 12 Portionen:

<i>1 ½</i>	<i>gr. Dose/n</i>	<i>Pfirsich(e), 825 g</i>
<i>300</i>	<i>ml</i>	<i>Saft, (aus der Dose)</i>
<i>128</i>	<i>g</i>	<i>Zwieback</i>
<i>90</i>	<i>ml</i>	<i>Marsala</i>
<i>375</i>	<i>g</i>	<i>Ricotta</i>
<i>300</i>	<i>g</i>	<i>Sahne</i>
<i>75</i>	<i>ml</i>	<i>Milch</i>
<i>30</i>	<i>g</i>	<i>Zucker</i>
<i>1 ½</i>	<i>Pck.</i>	<i>Vanillezucker</i>
<i>30</i>	<i>g</i>	<i>Mandeln, gehobelt</i>

Zubereitung:

Die Mandelblätter in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten, bei Seite legen und ganz abkühlen lassen.

Die Pfirsiche abtropfen lassen und dabei Saft auffangen.

Den Zwieback in eine Plastiktüte legen und mit dem Nudelholz o. ä. fein zerbröseln. Die Brösel in eine große Schüssel legen, den Saft darüber geben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Zwischendurch vorsichtig umrühren, damit der Saft überall verteilt und aufgesaugt wird.

In der Zwischenzeit die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden.

Die Hälfte davon auf die Zwieback-Brösel geben vorsichtig die Hälfte vom Marsala darüber gießen und wieder 5 Minuten ziehen lassen.

Dann die restlichen Pfirsiche und den restlichen Marsala darüber geben.

Ricotta mit dem Zucker und der Milch glatt rühren.

Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter die Ricotta-Masse heben.

Alles auf den Pfirsichen verteilen und die Mandelblätter darüber geben. Bis zum Servieren kühl stellen.