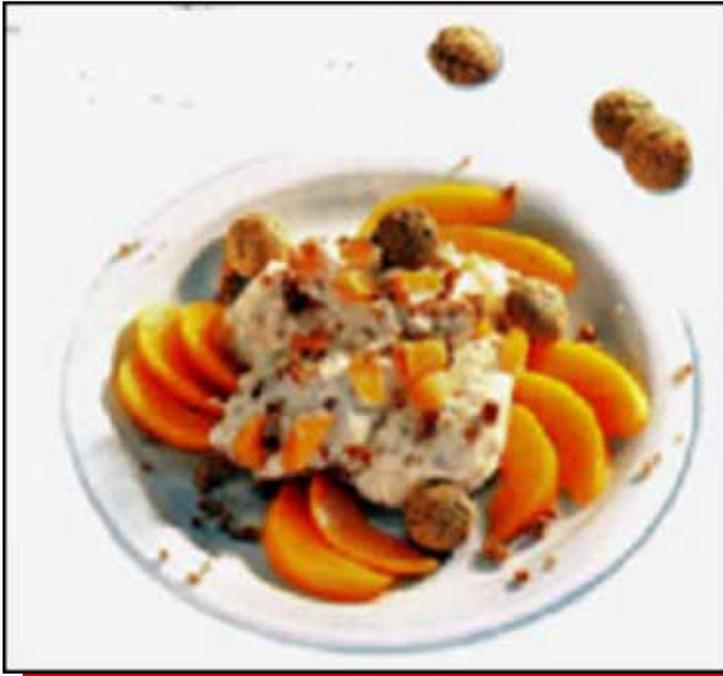


Pfirsichcrème



Zutaten:

1	<i>Ei</i>
250 Gramm	<i>Magerquark</i>
250 Gramm	<i>Mascarpone</i>
1 Saft einer	<i>Orange</i>
½ Saft einer	<i>Zitrone</i>
1 große Dose	<i>Pfirsiche oder Aprikosen</i>
4 Ei	<i>Zucker</i>
½ Packung	<i>Amaretti Kekse</i>



Zubereitung:

- 1 das Ei trennen
- 2 das Eigelb und einen Esslöffel Zucker mit dem Mixer schaumig rühren
- 3 den Quark, den Mascarpone so wie den restlichen Zucker dazu geben und ebenfalls mit dem Mixer verrühren
- 4 die Orange und die Zitrone auspressen
- 5 den Saft von beidem unter die Creme geben und unterrühren
- 6 die Pfirsiche in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen
- 7 einen Pfirsich in 8 schmale Spalten schneiden
- 8 die übrigen Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und unter die Creme geben
- 9 die Hälfte des Pfirsichsaftes ebenfalls unter die Creme geben und verrühren
- 10 ca. 8 Amaretti-Kekse bei Seite legen den Rest Kleinbröseln und unterrühren
- 11 das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen
- 12 den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben
- 13 alles mit den Pfirsichspalten und den Amaretti - Keksen verzieren und ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen