



Cantuccini - Traum

Zutaten: 1 Päckchen. Cantuccini
1 Glas Marsala (halbtrocken)
1 Beutel Vanillecreme 60 g.
1 große Dose Pfirsiche in süßem Saft
2 x 2 große Löffel Zucker
500 gr. Mascarpone
50 gr. Mandelblättchen
2 Tassen Milch

italienisches Mandelgebäck aus der Toskana in einer Schüssel verteilen und mit Marsala und etwas Saft von den Pfirsichen beträufeln. Dann die Pfirsiche in kleine Scheiben schneiden und darauf verteilen.

Mascarpone in eine Schüssel geben zwei Tassen Milch hinzufügen, 2 große Löffel Zucker dazugeben und während des Rührens mit dem Mixer das Vanillepulver untermischen. Und schaumig schlagen.

Die Creme auf den getränkten Plätzchen verteilen und etwa 6-10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. (Es kann auch ein ganzer Tag sein.)

Nun eine Pfanne erhitzen. 2 große Löffel Zucker hinein schütten und die Mandeln dazugeben. Unter ständigem Rühren abwarten, bis der Zucker braun wird. Die Mandeln bekommen einen Zuckermantel. Dann auf einer Alufolie verteilen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren zerkleinern und auf dem Dessert verteilen.