



«Tiramisù» da nectarinas senza lactosa

INGREDIENZAS

400 grams nectarinas (era
pussaivel da far cun auters
fritgs)
150 grams «cantuccini» biscuits
cun mandels.

200 grams «crème fraiche»
senza lactosa
250 grams quarc senza lactosa

3 tsch. gronds suc d'oranscha
1 tsch. grond zutger
1 tsch. grond suc da citrona
2 pachets zutger da vaniglia
pulvra da cacau

Rumper ils biscuits «cantuccini» en pitschens tocs.
Lavar bain las nectarinas e tagliar il fritg en pitschens tocs.
Agiuntar 1 tschadun suc da citrona als fritgs.
Laschar insaquantas sniclas da nectarina per la decoraziun
finala.

Maschadar bain il quarc cun la «crème fraiche» senza lactosa
cun il zutger da vaniglia, agiuntar 1/3 dals biscuits ruts en la
massa cremusa e maschadar bain.

Rasadas: 1. biscuits manizzads e bagnar lev cun suc
d'oranscha. 2. 1/2 part da la crema. 3. tut ils fritgs.
4. biscuits ruts bagnads cun pac suc d'oranscha. 5. il rest da
la crema cun biscuits. Decorar cun pulvra da cacau e decorar
cun sniclas da nectarina tenor gust e plaschair.

Quest dessert pon ins far in ina stgadella gronda u era sco
purziuns individualas. Opziuns cun moras u ampuaunas en
era deliziusas. Bun appetit!