

Verena Pelikan

Professional

Kürbis-Tiramisu

Griß di Rezepte

Herbst

Österreichisch

Winter

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Espresso zubereiten und auskühlen lassen. Den Mascarpone mit dem Naturjoghurt und dem Staubzucker verrühren. $\frac{1}{3}$ der Masse zur Seite stellen. Zur restlichen Masse das Kürbispüree und den Zimt hinzugeben und gut miteinander vermengen. Den ausgekühlten Espresso in eine tiefe Schüssel geben und ggf. mit dem Rum verrühren. Die Biskotten halbieren, in den Espresso tunken und eine Schicht auf die Böden der vorbereiteten 4 Gläser legen. Eine Schicht (ca. 2 EL) der Kürbis- Mascarpone-Creme darauf verstreichen. Anschließend wieder in Kaffee getunkte Biskotten auflegen. Darauf eine Schicht Mascarpone-Naturjoghurt-Creme verteilen. Auf diese wieder eine Schicht in Kaffee getunkte Biskotten legen. Abschließend eine letzte Schicht Kürbis-Mascarpone-Creme auf den Biskotten verteilen. Die Kürbiskerne hacken und als Garnitur auf das Kürbis-Tiramisu streuen.

Tipp: Das Kürbis-Tiramisu kann auch in eine Auflaufform (25 cm x 16 cm) geschichtet werden.



ZUTATEN 

130 g Kürbispüree

160 g Mascarpone

160 g Naturjoghurt

40 g Staubzucker (bzw. nach Belieben)

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

100 ml Espresso

1 Pkg. Biskotten

3 cl Rum (optional)

2 EL Kürbiskerne