



KÜRBIS TIRAMISU

mit dem Kürbis "Valenciano"

ZUTATEN

1 Schokoladen

Biskuitboden oder
Löffelbiskuit

2 dl Espresso

4 El Kaffeelikör

300 g Kürbispüree

120g Rohrzucker

etwas Zimt

etwas Ingwer

wenig Muskatnuss

250 g Mascarpone

2 dl Vollrahm

1. Kürbis mit wenig Wasser garen und zu Püree verarbeiten, mit Zucker und Gewürzen mischen.
2. Espresso und Likör mischen
3. Den Boden oder die Löffelbiskuit zwei Mal längs durchschneiden und die Teile je mit einem Drittel des Espresso/ Kaffeelikör Gemisch tränken.
4. Den Boden in eine passende Form geben
5. Rahm schlagen und mit Mascarpone mischen.
6. Das gewürzte Kürbispüree mit der Mascarpone und dem Rahm vermischen und auf dem Boden verteilen
7. Eine zweite Lage machen und dann zum Schluss mit der Creme abschliessen und das Tiramisu etwa 5-6 Stunden kalt stellen.
8. Zum Servieren mit Kakaopulver bestäuben.
9. Guten Appetit!