

# Kürbistiramisu im Glas

FÜR ERWACHSENE

6 – 8 GLÄSER

## ZUTATEN

150 g Hokkaido-Kürbis-Fleisch  
100 ml Apfel- oder Orangensaft  
1 TL Zimtpulver

150 ml Espresso  
200 g Mascarpone  
150 g Topfen  
100 g Zucker  
Kakaopulver  
Biskotten oder Löffelbiskuits

**Tip:** Kürbiscreme mit etwas Eierlikör verfeinern.



## ZUBEREITUNG

### Espresso und Creme vorbereiten und abkühlen

- Espresso zubereiten und abkühlen lassen
- Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Saftes ca. 15 min weichdünsten (Deckel!). Abkühlen lassen, Zimt dazu und mit Stabmixer pürieren.
- Mascarpone, Topfen, Zucker, Kürbispüree und den restl. Orangensaft in eine Schüssel geben und gut vermischen.

### Tiramisu einschichten

- Den kalten Espresso in eine Schüssel geben.
- Biskotten auf beiden Seiten im Espresso wenden und damit den Boden der Dessertgläser auslegen.
- Kürbiscreme darüberstreichen und dann wieder getränkte Biskotten, .... die letzte Schicht muss Kürbiscreme sein
- Für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren mit Schlagobers garnieren. Mit Kakaopulver bestreuen und ev. noch mit frischen Früchten garnieren.

*Gutes Gelingen wünscht euch das Genusscamp-Team im abz Lambach*