

Kürbis Gewürz Tiramisu



ZUTATEN

200g Hokkaido Kürbis
2 Eier
100g Zucker
500g Mascarpone
Chai Tee
1Pkg. Biskotten
2EL Kakaopulver
Etwas Zimt, Nelken &
Muskatnuss gemahlen

ZUBEREITUNG

Den Kürbis waschen, aushüllen und das grob geschnittene Kürbisfleisch in einem Topf mit wenig Wasser 15 Minuten weichkochen. Das Wasser abseihen, Kürbis etwas ausdampfen lassen und anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren. Vollständig auskühlen lassen.

Den Chai Tee (z.B. von Sonnentor) mit 200ml kochendem Wasser aufgießen und 5-10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine aufschlagen, bis eine dickcremige weiße Masse entsteht. Jetzt Mascarpone mit 100g Kürbis Mus, einer Prise gemahlenem Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuss vermengen. Die Mischung vorsichtig unter die Ei-Zucker-Mischung heben.

Die Biskotten kurz in den überkühlten Tee tunken und in eine geeignete Glas Form schichten. Einige Kleckse Kürbismus auf die Biskotten geben, dann die Hälfte der



Mascarponecreme drauf verteilen. Jetzt folgt eine zweite Schicht Biskotten, etwas Kürbismus und der Rest der Mascarponecreme.

Das Tiramisu nach der Zubereitung sofort kalt stellen und mindestens 4 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.