

Foto: ORF



Kürbis Tiramisu (Pumpkin Spice Latte Tiramisu)

Zutaten

Zutaten Kürbispüree:

- 200g Hokkaidokürbis
- 3 EL Rohrzucker
- 50g Sahne

Zutaten Tiramisu

- 700g Sahne
- 250g Mascarpone
- 120g Staubzucker
- 1-2 EL Pumpkin Spice (kann als fertige Gewürzmischung gekauft oder selber zusammengemischt werden: Zimt, Muskat, Ingwer, Nelken, Piment)
- 5 Tassen Espresso
- 300g Biskotten

Zutaten Topping:

- 1EL Backkakao
- 1TL Ceylon Zimt

Zubereitung:

Zubereitung Kürbispüree

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Kürbis waschen, entkernen und würfeln (Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden)
3. Kürbiswürfel mit dem Zucker vermengen und am Backblech auslegen
4. Für ca. 20 Minuten backen, dann mit der Sahne in ein Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Auskühlen lassen.

Zubereitung Tiramisu

1. Die Sahne mit Mascarpone, Staubzucker und Pumpkin Spice in eine Rührschüssel geben und so lange aufschlagen, bis die Creme eine fast steife, aber noch cremige Konsistenz hat.
2. Das Kürbispüree unterheben und in eine Spritztüte mit Lochtüle geben.
3. 8 -10 Gläser bereitstellen.
4. Die Biskotten so zerbrechen, dass sie in die Gläser passen. Die Biskotten einzeln in den noch warmen Espresso tauchen und so in die Gläser legen, dass der Boden bedeckt ist.
5. Creme gleichmäßig auf die Biskotten spritzen, dann abwechseln wieder Biskotten schichten und mit aufspritzen. Am Ende mit einer Cremeschicht abschließen.
6. Backkakao mit Zimt vermischen und als Abschluss gleichmäßig auf das Tiramisu sieben.
7. Im Kühlschrank mindestens 3 bis 4 Stunden durchziehen lassen und anschließend servieren.