



Kürbiskern–Tiramisu



REZEPT

Zutaten für 4 Gläser:

- 250g Mascarpone
- 100ml Schlagobers
- 80ml Kürbiskernlikör
- 40g Gehackte Kürbiskerne
- 8 Vollkornbiskotten
- 1 Espresso/Filterkaffee

Zubereitung:

Schlagobers in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen, Kürbiskernlikör und Mascarpone zufügen und nochmals gut durchmischen. Einen Espresso oder Filterkaffee zubereiten. Vier Biskotten halbieren, kurz in den Kaffee tauchen und anschließend in die Gläser legen. Nun die Biskotten mit der Kürbiscreme bestreichen. Den Vorgang mit den restlichen Biskotten und der Creme wiederholen. Zum Abschluss die gehackten Kürbiskerne auf der Creme verteilen und die Gläser nun 2–3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Tipp:

Wer keinen Kürbiskernlikör zur Hand hat, kann auch 70ml Eierlikör und 10ml Kürbiskernöl verwenden. Die Tiramisu ist im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar.