

Kürbistiramisu

Zutaten:

200 g	Kürbisfleisch, vom Hokkaido Kürbis
100 ml	Apfelsaft
250 g	Magerquark
250 g	Mascarpone
80 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
100 g	Löffelbiskuits
3-5 EL	Apfelsaft
100 g	Kürbiskerne
	Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch würfeln und mit dem Saft weichkochen. Anschließend pürieren und abkühlen lassen. Die Kürbiskerne karamelisieren.

Den Quark mit dem Mascarpone verrühren. Zucker, Vanillezucker und Zimt zufügen.

Die Löffelbiskuits mit dem Apfelsaft beträufeln.

Biskuits, Kürbispüree und Creme schichtweise in Gläser oder in eine Form füllen. 30 Minuten kühl stellen und vor dem Servieren mit dem Kakao bestäuben.

Tipp: Da das Tiramisu ohne Ei ist, kann es ohne Probleme einen Tag vor dem Genuss zubereitet werden.

Viel Spaß beim Zubereiten!