



Rezept-Empfehlung

Kürbis-Tiramisu

etwa für acht Personen

Zutaten:

200g Hokkaido, 500g Sahnequark, 100g Puderzucker,
1 P Vanillezucker, Zimt, etwa 125ml Milch,
2-3 EL Orangenlikör, 2 Packungen Löffelbiskuits,
200ml Sahne, Kakao

Zubereitung:

Kürbisfleisch würfeln, dünsten, pürieren und erkalten lassen.

Sahnequark, Puderzucker und Vanillezucker verrühren und danach das Kürbismus unterziehen. Nach Belieben die Creme mit Zimt abschmecken.

Milch und Orangenlikör vermischen. Löffelbiskuits in das Milch-Likör-Gemisch eintauchen und schichtweise abwechselnd mit der Creme in einer rechteckigen Form anrichten.

Sahne schlagen und als oberste Schicht aufstreichen. Kakao und Zimt darüber streuen. Tiramisu etwa 2 – 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit!



Rezept-Empfehlung

Kürbis-Tiramisu

etwa für acht Personen

Zutaten:

200g Hokkaido, 500g Sahnequark, 100g Puderzucker,
1 P Vanillezucker, Zimt, etwa 125ml Milch,
2-3 EL Orangenlikör, 2 Packungen Löffelbiskuits,
200ml Sahne, Kakao

Zubereitung:

Kürbisfleisch würfeln, dünsten, pürieren und erkalten lassen.

Sahnequark, Puderzucker und Vanillezucker verrühren und danach das Kürbismus unterziehen.

Nach Belieben die Creme mit Zimt abschmecken.

Milch und Orangenlikör vermischen. Löffelbiskuits in das Milch-Likör-Gemisch eintauchen und schichtweise abwechselnd mit der Creme in einer rechteckigen Form anrichten.

Sahne schlagen und als oberste Schicht aufstreichen. Kakao und Zimt darüber streuen. Tiramisu etwa 2 – 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit!