

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KÜRBIS MANGO TIRAMISU MIT BASLER LECKERLI

Krokant:

25 g Kürbiskerne, grob gehackt
 1/2 EL Zucker
 1/2 EL flüssiger Honig

Kürbis-Mango-Püree:

250 g Kürbis, in Stücken
 2 Stück Mango (1Stk. pürieren, die andere in Würfel schneiden (*restl. für Deko verwenden)
 1 EL Zucker
 1 TL Zitronensaft

Creme für Trifle:

100 g Creme fraîche
 100 g Vollrahm, geschlagen (wer mag kann auch Mascarpone verwenden)
 1 EL Limonen- oder Zitronensaft

½-1 Packung Basler Leckerli, grob vermixt oder in kleinste Würfel geschnitten (oder Savoiard
 abwechselnd einschichten).

ZUBEREITUNG

Für den Krokant: Kürbiskerne in einer unbeschichteten Pfanne leicht rösten. Zucker und Honig begeben, rühren, bis der Zucker karamellisiert, auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen.

Für das Kürbis-Mango-Püree: Kürbis in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten weich köcheln. Mango begeben und alles pürieren, auskühlen lassen.

Für die Creme: Alles verrühren, zugedeckt ca. 30 Minuten kühlstellen.

Einfüllen - Die Hälfte des Kürbispürees in kleine Gläser füllen, mit 1/3 der Creme bedecken, die gehackten Basler Leckerli sowie den Krokant darauf verteilen.

Wie ein Tiramisu schichten mit den jeweiligen Zutaten – und wiederholen. (1/3 der Creme, dann restliches Püree und Creme darauf verteilen. Mit dem restlichen Krokant und geschnittenen Basler Leckerli bestreuen. Frische Mangowürfeli und Zitronenverveine oder Pfefferminzsträusschen als Deko verwenden☺: