



**ZURK**  
KÜRBIS - KERN - ÖL  
*steirisch - traditionell*

## Steirer Tiramisu

### Zutaten

3 Stk. Eier  
100 g Zucker  
50 ml Kürbiskernöl  
3 Bl. Gelatine  
500 g Mascarpone  
200 ml Schlagobers

Biskotten  
geriebene Kürbiskerne

### Zubereitung

1. Eier mit Zucker über Wasserdampf warm schlagen auf 60 °C (=pasteurisieren)
2. Vom Wasserbad nehmen und weitere 10 Minuten schlagen
3. Gelatine einweichen, ausdrücken, im Topf auflösen (nicht über 40°C!) und vorsichtig unter die Eimasse heben
4. Mascarpone und Kernöl einrühren
5. Schlagobers aufschlagen und unter die Masse heben
6. Tiramisu abwechselnd mit Biskotten in Gläser oder Schüssel füllen und kaltstellen
7. Vor dem Servieren mit Kürbiskernen bestreuen und dekorieren