



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