

# Tiramisù mit Kürbis und Orangen

*Für 4 Personen*

*2 dl frisch gepresster Orangensaft  
60 g Zucker  
1 Kaffeelöffel Orangenaroma*

Den Orangensaft mit dem Zucker und dem Aroma in eine Pfanne geben und aufkochen.

*200 g Kürbis*

Den Kürbis in  $\frac{3}{4}$  cm grosse Würfel schneiden, dem Saft begeben und zugedeckt etwa fünf Minuten kochen lassen. Die Pfanne in kaltes Wasser stellen, um den Kürbis schnell abzukühlen. Bis zum Gebrauch im Saft ziehen lassen.

*2 Orangen*

Die Schale einer halben Orange abreiben und beiseite stellen. Die beiden Orangen filetieren, wenn nötig, diese noch halbieren, und zu den abgekühlten Kürbiswürfeln geben.

*250 g Mascarpone  
3 Esslöffel Zucker  
1 Esslöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel Orangenlikör oder Orangensaft*

Den Mascarpone mit Zucker, Zitronensaft, der Orangenschale und Orangenlikör (oder Orangensaft) vermischen.

*1 dl Rahm*

Den Rahm schlagen und vorsichtig unter den Mascarpone ziehen.  
1½ dl Saft vom Kürbis in eine Schüssel geben.

*5 Esslöffel Orangenlikör  
100 g Löffelbiskuits*

Orangenlikör dazugeben.

Biskuits in eine rechteckige Gratinform legen und mit dem parfümierten Kürbissaft beträufeln.

Die Kürbiswürfel und die Orangenfilets auf dem Biskuits verteilen (ohne Saft).

Mit der Mascarponemasse zudecken und die Oberfläche glatt streichen.

Eine Stunde kühlstellen.

## Dekor

*1 Büchse Orangenkonzentrat, aufgetaut  
einige Zitronenmelisseblätter*

Vor dem Servieren das Orangenkonzentrat über der Masse verteilen und glatt streichen. Mit den Zitronenmelisseblättern dekorieren.

*(Rezept von Marianne Krattinger, CEF)*