

Dessert-Kreationen

Lecker kann so leicht sein





Schichtarbeit mal anders

Kürbis-Mousse-Dessert

Vanille und Kürbis ergeben mit etwas Zimt und ein paar Nüssen ein wunderbares Dessert, das nicht nur im Herbst die Herzen der Dessert-Liebhaber höher schlagen lässt.

Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 1 L kaltes Wasser
- 1 Hokkaido Kürbis
- Orangensaft
- Ahornsirup
- Zimt
- Nüsse

Zubereitung

- 1 Den Hokkaido halbieren, entkernen und im Ofen backen. Anschließend zerkleinern und mit Orangensaft, Ahornsirup und etwas Zimt pürieren.
- 2 FEMTORP® Mousse Vanille nach Packungsanweisung zubereiten.
- 3 Nüsse zerkleinern, anrösten und mit Ahornsirup und Zimt karamellisieren.
- 4 Die Mousse und das Kürbispüree abwechselnd in kleine Dessertgläser schichten und mit den karamellisierten Nüssen garnieren.



Tipp:

Eine Schicht Keksbrösel sorgt für den extra Crunch!

