

JUBILÄUMSTIRAMISU

KÜRBISKERN-VANILLE CREME

Zutaten:

- 250ml Schlagobers
- 250g Vanillejoghurt
- 250g Vanille Qimiq
- 3 El Vanillezucker
- 1/8lt Kuchlkastls Kürbiskernöl

Zubereitung:

Schlagobers steif mit Zucker steif schlagen, Vanillejoghurt und Kürbiskernöl unterheben. Qimiq cremig schlagen und ebenfalls unterheben. Süße und Kürbiskerngeschmack abschmecken.

BEERENMISCHUNG

Zutaten:

- 250g Beeren (gemischte Waldbeeren, gefroren oder frisch)
- 4 El Traubeersirup (aus dem Genussladen)

Zubereitung:

Vermengen und abschmecken. Wir verwenden im Tiramisu Brombeeren, Himbeeren, Ribisel und schwarze Johannisbeere.

Für das „Jubiläumstiramisu“ ein Glas mit **Vollkornbistkotten** auslegen. Einige Esslöffel Kürbiskerncreme darauf verteilen und dann die Beerenmischung darauf schichten. Diese Reihenfolge wiederholen und mit **Kürbiskernen** toppen. Wir servieren das Tiramisu einzeln portioniert im Glas, es schmeckt genauso gut wenn es in einem großen Behältnis zubereitet wird.