

Pompoen Tiramisu

Lagen van zijdezachte pompoenroom afgewisseld met savoiardi gedoopt in koffie en likorette... Dé ingrediënten voor een spectaculaire tiramisu met volle, warme smaken.

Menugang: Nagerecht
Type gerecht: Zoet
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Lagen van zijdezachte pompoenroom afgewisseld met savoiardi gedoopt in koffie en likorette... Dé ingrediënten voor een spectaculaire tiramisu met volle, warme smaken.

Bereidwijze

1. Meng in een ondiepe kom de koffie en de likorette. Zet een kleine (oven)schaal klaar om daarin je tiramisu te maken.
2. Kook de blokjes pompoen en pureer ze kort met een scheutje water.
3. In een andere kom meng je de mascarpone, de pompoen, het poedersuiker en de pumpkin spice*. Dompel vervolgens de lange vingers in het koffiemengsel en leg er 6 naast elkaar in de schaal.
4. Verdeel hierover de helft van het pompoenmengsel en herhaal met een nieuwe laag lange vingers en pompoenmengsel. Dek de schaal af en koel minstens 4 uur, of een hele nacht.
5. Klaar om aan te vallen? Serveer met opgeklopte slagroom (eventueel met extra poedersuiker) en bestuif met extra pumpkin spice kruiden.
6. * Pumpkin spice zelf maken? Maak een voorraadje, want het is ook erg lekker over een latte! Meng hiervoor 8 tl kaneel, 4 tl gemberpoeder, 2 tl piment, 2 tl kruidnagel en 1 tl gemalen nootmuskaat.

Ingrediënten

- 2 kopjes espresso
- 12 lange vingers
- 225 ml mascarpone
- 120 ml slagroom
- 65 gram pompoenpuree,
- 100 gram pompoen
- 150 gram poedersuiker
- 1 scheutje likorette - bitterkoekjes of chocolade hazelnoot.
- 1 tl pumpkin spice kruidenmix

accessoires