

süsse Kürbischreme

Zutaten:

- 400g Kürbisfleisch, z.B. Butterkin
- 1dl Orangensaft
- 1-2 EL Grand Marnier, nach Belieben
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 50g Zucker
- 1cm Ingwer, geschält, fein gerieben
- 250g Mascarpone

Zubereitung:

- Kürbis im Orangensaft weich köcheln. Pürieren und durch feines Sieb streichen. Vollständig auskühlen lassen. Mit Gran Manier abschmecken.
- Eiweiss und Salz steif schlagen, Zucker dazugeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb, Zucker und Ingwer rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eiweissmasse und Mascarpone sorgfältig daruntermischen.
- Kürbispüree mit Mascarpone Masse verrühren und in Dessertschälchen servieren.