

Pumpkin Spice Mousse Trifle



Einkaufsliste:

- 200 g Kürbispüree (Anleitung auf dem Blog)
- 2 Eigelb
- 120 g brauner Zucker
- 1 EL Pumpkin Spice (Rezept auf dem Blog)
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eiweiß
- 400 g Frischkäse
- 100 ml Sahne

- 150 ml Sahne
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Pumpkin Spice

So wird's gemacht:

Cookies:

- Schokolade und Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Ei und Zucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl und Backpulver vermengen und in die Ei-Schoko-Masse rühren. Gehackte Pekannüsse unterheben. Teig ca. esslöffelgroß auf einem mit Backpapier belegten Blech mit etwas Abstand verteilen. Bei 175°C 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.

Mousse:

- Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kürbis mit 80g Zucker, Pumpkin Spice und Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Eigelbe unter Rühren hinzufügen, weiter erhitzen. Gelatine einrühren, Masse abkühlen lassen. Eiweiße kurz aufschlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen. Eiweiße steif schlagen. Sahne steif schlagen. Frischkäse in die Kürbismasse rühren, Sahne unterheben und zum Schluss die Eiweißmasse unterheben.
- 150 ml Sahne mit Puderzucker und Pumpkin Spice steif schlagen.
- Masse abwechselnd mit der Mousse, Sahne und Cookies in 6 Gläser füllen und ca. 2-4 Stunden kalt stellen.

Karamell:

- Braunen Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann Herdplatte hochstellen und karamellisieren lassen, Butter und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Etwas Karamell auf einen flachen Teller geben. Teller senkrecht halten und testen, ob das Karamell schon fest genug wird, sonst weiter köcheln lassen. Zimt einrühren. Karamell etwas abkühlen lassen und nach Belieben auf das Dessert geben.

Für die Cookie-Schicht:

- 110 g dunkle Schokolade
- 20 g Butter
- 1 Ei
- 90 g brauner Zucker
- 40 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- Prise Salz
- 75 g gehackte Pekannüsse

Karamell:

- 300g brauner Zucker
- 3EL Wasser
- 75g Butter
- 200ml Sahne
- Prise Zimt