

Süßes Kürbismousse mit Feigen

Nicht nur optisch überzeugt das süße Kürbismousse mit Feigen. Mit diesem Rezept zaubert jeder einen tollen Nachtisch, der unvergessen bleibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1 EL	Butter
250 g	Schokoladenkuvertüre (weiße)
350 g	Kürbisse (fein gerieben)
300 ml	Schlagobers
1 Stk.	Orange (den Saft davon)
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei
50 g	Zucker
5 g	Gelatine
0.5 Stk.	Granatäpfel (Kern)
3 Stk.	Feigen
50 g	Cashewnüsse

Zubereitung

1. Für das süße Kürbismousse mit Feigen zuerst Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, dann Orangen- und Zitronensaft, sowie Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Den Kürbis schälen und reiben, danach in den Topf geben und so lange einkochen lassen, bis ein sämiges Püree entsteht.
2. Nun den Topf vom Herd nehmen, die Masse ein wenig kalt werden lassen und danach durch ein Haarsieb schütten. Mit einem Suppenlöffel diese durchstreichen. Das Püree zur Seite

stellen.

3. Einen weiteren kleinen Topf mit Wasser erhitzen, die weiße Schokolade in eine kleinere Aluschüssel geben und das Ganze über dem Wasserbad schmelzen lassen.
4. In eine große Schüssel Ei und Eigelb schaumig rühren, den Kürbis untermischen und vorsichtig die Schokolade einfließen lassen.
5. Im kalten Wasser die Gelatine einweichen, ausdrücken und in einen kleinen Topf geben. Zum Schmelzen ein wenig der Schlagrahmmasse untermischen und auf kleiner Hitze erwärmen. Eine Suppenkelle des Kürbis-Schokoladen Gemischs untermischen und dann alles unter die restliche Masse geben und vorsichtige untermischen. Jetzt den Schlagrahm untermischen.
6. Kleine Dessertschalen heiß auswaschen und verkehrt herum auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Danach das Mousse einfüllen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, zum Stocken.
7. In dieser Zeit die Granatapfelkerne auslösen und die Feigen in mittelgroße Würfelchen schneiden. In einer beschichteten Pfanne ein wenig Öl erhitzen und die Nüsse rösten. Diese danach grob hacken und mit den Feigen und dem Granatapfel vermischen. Nach der Abkühlzeit dieses Ragout auf der Mousse anrichten und mit Schokoraspeln verzieren.

Tipp

Die süße Kürbismousse mit Feigen kann man auch am Vortag schon zubereiten. Nur das Ragout sollte frisch vom aktuellen Tag sein. So eignet es sich auch hervorragend als Nachspeise, wenn man seine Gäste verwöhnen möchte.