

Espresso-Kürbis-Törtchen mit Verpoorten-Mousse

Zutaten

für 6 Eierlikörtörtchen:

Tortenboden für die Eierlikörtörtchen:

125 g Mehl
25 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
75 g Butter
1 El ESPRESSOPULVER (instant)
1 El KAKAOPULVER
1 Prise Salz
falls nötig etwas Milch

Kürbiscreme für die Eierlikörtörtchen:

250 g Kürbisfruchtfleisch (Hokaido eignet sich sehr gut)
3 El Zucker
1 Vanilleschote (Mark auskratzen)
Abrieb einer halben Zitrone
etwas Zimt
3 El Wasser
3 Blatt Gelatine
200 ml steif geschlagene Sahne

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörmousse:

1 Pkg Dessertcreme ohne Kochen (für 300 ml Milch, Geschmacksrichtung weisse Schokolade oder Vanille)
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Glasur der Eierlikörtörtchen:

1 El Butter
50 g dunkle Schokolade
100 ml Sahne
1 TI ESPRESSOPULVER (instant)

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden rasch einen Mürbeteig kneten (eventuell etwas Milch zugeben), 1 Stunde kalt stellen, dann etwa 1 cm dick ausrollen und bei 175° ca. 10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen 6 Kreise (Dessertring verwenden) ausstechen. Aus den Resten kleine Dekorelemente (Blüten, Herzen) ausstechen.



[Link zum Rezept: Espresso-Kürbis-Törtchen mit Verpoorten-Mousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Espresso-Kürbis-Törtchen mit Verpoorten-Mousse

Den Kürbis mit 3 El Wasser, Zucker und Gewürzen auf kleiner Flamme sehr weich dünsten. Vanilleschote entfernen, Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einen Topf geben und bei geringer Hitze auflösen, unter das Kürbispüree rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben.

Das Dessertcremepulver mit 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör luftig aufschlagen.

6 Dessertringe bereitstellen. Zuerst den Mürbeteigboden einlegen, dann Kürbiscreme und zum Schluß die Eierlikörmousse einfüllen, mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Glasur:

Sahne und Butter erhitzen, Espressopulver darin auflösen und Schokolade in der Mischung schmelzen, gut verrühren und abkühlen lassen.

Die Eierlikörtörtchen aus den Dessertringen lösen, mit der Glasur überziehen und servieren.

[Link zum Rezept: Espresso-Kürbis-Törtchen mit Verpoorten-Mousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de