

Birnen-Kürbis-Parfait

Zutaten

50 g Kaffeebohnen grob zerstoßen
300 ml Sahne
2 Birnen in Streifen
300 g Kürbis in Streifen
Mark 1 Vanilleschote
4 EL Honig oder Ahornsirup
200 g Mascarpone
8 Löffelbiskuits

Zubereitung

Kaffeebohnen in der Sahne zugedeckt im Kühlschrank 4 Stunden ziehen lassen. Birnen- und Kürbistreifen mit etwas Wasser bissfest blanchieren. Abtropfen lassen. Kaffeebohnen absieben. Sahne steif schlagen. Vanille, Honig und Mascarpone unterheben. Kastenform mit Backpapier auslegen. Zutaten einschichten: ein Drittel der Sahne, die Hälfte der Kürbis- und Birnenschnitze, vier Löffelbiskuits; das zweite Drittel Sahne, übrige Kürbis- und Birnenschnitze, vier Löffelbiskuits; restliche Sahne obenauf. Mindestens 4–6 Stunden im Eisfach kühlen. 15 Minuten vor dem Verzehr herausnehmen. Aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.