



## Kürbismousse auf Kokossockel

150 g	Kokosbiskuit	70 g	Kürbismousse		Himbeergelee		Mango-Kürbis-Chutney
100 g	Staubzucker	35 g	Kürbispüree	250 ml	Himbeermark	125 g	Muskatkürbiswürfel
65 g	geriebene Mandeln	1 BL	Mangopüree	3 BL	Gelantine	50 ml	Mangopüree
50 g	Kokosraspeln	14 g	Gelantine	25 g	Staubzucker	125 ml	Orangensaft
13 g	glattes Mehl	70 g	brauner Zucker			5 g	Staubzucker
13 g	Kakao	35 g	geschlagenes Obers			1 Prise	Currypulver
13 g	Maisstärke	35 g	Eiweiß			1 TL	Himbeeressig
220 g	Eiweiß	14 g	Kristallzucker				frischer Ingwer
125 g	Kristallzucker						

### Kokosbiskuit

Staubzucker mit gerösteten, geriebenen Mandeln vermischen, sieben und kalt stellen. Danach mit Kokosraspeln, Mehl, Kakaopulver und Stärke vermischen. Eiweiß und Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Bei 200 Grad zirka 5 Minuten backen.

### Kürbismousse

Kürbispüree und Marillenpüree vermischen, 1 Blatt Gelatine darin auflösen. Sobald der Ansatz erkaltet ist, braunen Zucker hinzufügen, durch ein Sieb streichen und danach das Schlagobers unterheben. Zum Schluss Eiklar mit Zucker steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Das fertige Kürbismousse auf die erkaltete Biskuitmasse streichen und einkühlen.

### Himbeergelee

Die in Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und im warmen Himbeerpüree auflösen, abkühlen lassen, durch ein Sieb streichen und auf das gut gekühlte Mousse geben. Wieder kurz einkühlen um danach die Törtchen mit einem Ring auszustechen.

### Mango-Kürbis-Chutney

Den Kürbis in Öl anschwitzen und mit Mangopüree und Orangensaft ablöschen, danach weich kochen. Zucker, Currypulver und Himbeeressig nach Geschmack begeben. Zum Abschluss Mangowürfel und Ingwer unterheben. Abkühlen lassen und als Beilage zum Kürbistörtchen servieren. Schmeckt wunderbar, wenn Sie es mit Zitronensorbet anrichten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen Pâtissier Mathias Prock!*