Dýňové tiramisu do skleničky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	mascarpone
200 ml	smetana ke šlehání
200 g	dýňvé pyré
60 g	moučkový cukr
1 balení	cukrářské piškoty
150 ml	silná vychladlá káva
1 lžička	skořice
trošku	vanilka
špetka	mletý zázvor
	kakao na posypání



Postup přípravy

Dýňové pyré promícháme se skořicí, vanilkou a zázvorem. Mascarpone krátce prošleháme s cukrem. Smetanu vyšleháme zvlášť a opatrně ji vmícháme do mascarpone. Piškoty nalámeme podle velikosti skleniček a krátce namočíme do vychladlé kávy. Do skleniček střídavě vrstvíme piškoty, mascarpone krém a ochucené dýňové pyré. Podle velikosti skleniček vrstvy zopakujeme. Hotové tiramisu necháme několik hodin vychladit v lednici a před podáváním poprášíme kakaem. Pro výraznější podzimní vzhled můžeme navrch přidat trochu skořice.