



Confetteria  
**Raffaello**

# Kokos- Kürbis-Mousse

 ZUBEREITUNGSZEIT: 90 Min.

 BACKZEIT: 30 - 40 Min.

## Zubereitung

1. Für das Kürbispüree: Den Kürbis in kleine Stücke schneiden, auf ein Backblech geben und mit etwas neutralem Öl einpinseln. Bei 200°, 30–40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis er weich ist. Nach der Backzeit werden die Kürbisstücke mit einem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz püriert und in ein großes Gefäß gegeben. Das Kürbispüree mit Honig, Zimt und dem Pumpkin-Spice-Gewürz vermengen.

2. Den flüssigen Teil der gekühlten Kokosmilch (ca. 150 ml) mit einem Rührgerät cremig schlagen. Wichtig: Dose vor der Zubereitung nicht schütteln, da sich sonst die Komponenten miteinander vermischen könnten. Für das Rezept werden die flüssige und die feste Komponente nämlich getrennt voneinander benötigt. Die so entstandene Kokoscreme unter das Kürbispüree heben. Für das Topping den festen Teil der Kokosmilch in ein Gefäß geben und mit dem Zucker und den Kokosraspeln vermengen.

3. Die Mousse in die Dessertschalen geben und mit einem Klecks Kokoscreme sowie Raffaello und Kokosraspeln servieren. Fertig!

## Zutaten

*für 5 Personen*

*für die Mousse:*

- Ca. 150 ml gekühlte Kokosmilch
- 1 Speisekürbis (ca. 500 g)
- 2 TL Pumpkin-Spice-Gewürz
- 2–3 EL Honig
- 1 EL Zimt
- Etwas neutrales, hitzebeständiges Öl

*für das Topping:*

- 5 Raffaello
- 100–150 ml gekühlte Kokosmilch aus der Dose in Vollfettvariante
- 1 EL Zucker
- 1 EL Kokosraspel