



Продукти за 4-6 порции:

500 гр тиква с кората, без семки
сока и кората на 1 голям портокал
пръчка канела

5 с.л. захар*
300 гр маскарпоне
200 мл сметана 30%
2 с.л. ликьор Амарето

Начин на приготвяне:

Измийте и нарежете на еднакви парчета тиквата.

На дъното на тава поръсете захар така, че да го покриете леко.

Подредете върху нея тиквата с кората нагоре.

Полейте с портокаловия сок, начупете пръчката канела и поръсете с портокаловата кора.

Печете до готовност в предварително загрята до 180 градуса фурна.

Оставете тиквата да изстине в тавата и поеме останалата течност.

Обелете и пасирайте 500 гр от тиквата.

Прибавете към нея ликьора и лъжица по лъжица маскарпонето.

Разбъркайте до хомогенност сместа.

Разбийте сметаната до много меки върхове, прибавете я към останалата смес, разбъркайте.

Разпределете муса в десертни чаши и охладете.

** Възможно е да увеличите или намалите количеството захар според сладостта на тиквата и личните предпочитания.*