

Susi-Wong-Tiramisu

Für vier Personen

Für das Schoko-Espuma:

30 g Mascarpone	40 g Milch	30 g Espresso, kalt
30 g weiße Schokolade	30 g Milch-Schokolade	30 g dunkle Schokolade
90 g Schokolade	60 g Eiweiß	

Für den Obstsalat:

1 Mango	1 Ananas	1 Pitahaya
Koriander	3 Maracuja	1 Limette
Läuterzucker		

Für das Löffelbiskuit:

Löffelbiskuit	Lime Juice	Tequila
Triple Sec	1 Limette	Karamellbonbons
essbare Blüten		

Für das Schoko-Espuma:

Für das Espuma die Mascarpone, die Milch und den Espresso vermischen und erwärmen. Die Schokolade darin schmelzen.

Anschließend das Eiweiß unterrühren.

Die Masse in eine $\frac{1}{2}$ -Liter Espuma-Flasche füllen und 2 Kapseln aufdrehen. Das Ganze für 1 Stunde kalt stellen.

Für den Obstsalat:

Die Früchte in gleich große Würfel schneiden. Im Verhältnis 1/5 Koriander feingeschnitten dazu geben - je nach Geschmack. Die Maracuja aufschneiden, die Kerne aus der Schale kratzen und in den Fruchtsalat mengen. Mit Limettensaft und -abrieb nach Wunsch abschmecken. Wenn die Früchte sehr süß sind, mit etwas Läuterzucker süßen.

Für das Löffelbiskuit:

Aus Tequila, Lime Juice, Triple Sec und Limettenabrieb eine Margarita mixen und über den Löffelbiskuit geben, gut durchziehen lassen.

Den Löffelbiskuit als untere Schicht in Dessertschälchen geben und den Fruchtsalat darauf verteilen. Das Schoko-Espuma darüber spritzen. Die Karamellbonbons über das Tiramisu reiben und mit einer Blüte dekorieren.

Christian Lohse am 06. Mai 2017