



Trockenfrüchte-Caramel-Tiramisù

Zutaten für 6 Portionen:

100g Trockenfrüchte-Mix	1/2TL Zitronensaft
6EL Zucker	1 Beutel Schwarztee
3EL Rum	1dl heisses Wasser
3dl Wasser	2dl Milch
1TL Maisstärke	1 Ei
250g Mascarpone	½ Pack Löffelbiscuits

Zubereitung:

Die getrockneten Früchte in kleine Würfel schneiden und mit 2EL Zucker und dem Rum in eine Schüssel geben. 3dl Wasser aufkochen, darüber giessen und die Teebeutel zugeben. Das ganze 2 Stunden ziehen lassen.

2EL Zucker mit dem Zitronensaft in einer Pfanne hellbraun caramolisieren. Mit dem 2dl. Heissem Wasser ablöschen und den Caramelsirup auf die Hälfte einkochen lassen anschliessend die Milch beifügen und kurz aufkochen.

Maissärke, 2EL Zucker und das Ei zu einer hellen dicken Creme aufschlagen. Die noch heisse Caramelmilch untermischen. Alles in die Pfanne zurückgeben und ebenfalls unter Rühren bis kurz vor dem Kochen aufheizen. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen und eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Auskühlen keine Haut bildet.

Den Mascarpone in einer Schüssel sorgfältig glattrühren. Die inzwischen auf Zimmertemperatur abgekühlte Caramelcreme unterrühren.

Die Löffelbiscuits halbieren und die Hälfte davon in 6 Dessertschalen verteilen. Die Hälfte der getrockneten Früchte mitsamt Flüssigkeit darüber geben und mit der Hälfte der Creme decken. Diesen Vorgang wiederholen. Die fertigen Desserts mindestens 4 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp:

Rum kann für ein Kinder-Tiramisù natürlich auch weggelassen werden.