

Catalanisches Tiramisu

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	600 ml Milch	6 Eigelb (Kl. M)
50 g Zucker	4 gestr. El Speisestärke	1 Bio-Orange
80 g Löffelbiskuits	100-150 ml Espresso	250 g Brombeeren
4 El Zucker zum Gratinieren		

Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. 300 ml Milch, Eigelb, 50 g Zucker, Orangenschale und Vanillemark mischen und mit dem Schneidstab kurz mixen. 300 ml Milch mit der Stärke gründlich verrühren. Die Eiermilch unter Rühren bei milder Hitze nur leicht erhitzen. Stärkemilch unter Rühren zugießen. Unter ständigem Rühren aufkochen und 2 Min. köcheln. Unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen. Orangenschale fein abreiben, Saft auspressen. Löffelbiskuits in Stücke brechen und in 4 ofenfesten Förmchen (o 10 cm) verteilen. Espresso darüber träufeln. Brombeeren verlesen und evtl. halbieren, 2/3 davon auf den Biskuits verteilen. Die übrigen Brombeeren mit dem Orangensaft in einem hohen Gefäß fein pürieren und über die ganzen Beeren träufeln. Die Crème auf die Schälchen verteilen und vollständig abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Tim Mälzer am 04. 09. 2010