

## Weißes Schoko-Tiramisu

### Für 4 Personen

500 g Kirschen	4 El Zucker	4-5 El Orangenlikör
200 ml Kirschsafte	1 Sternanis	200 weiße Kuvertüre
200 ml Schlagsahne	4 Brownies	4 El starker Kaffee

Kirschen entsteinen. Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Kirschen zugeben und kurz andünsten. Mit 1 Schuss Orangenlikör ablöschen und vorsichtig flambieren. Kirschsafte und Sternanis zugeben und sirupartig einkochen. Beiseitestellen. Kuvertüre evtl. hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann lauwarm abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und in mehreren Portionen unter die Kuvertüre mischen. Von den Brownies jeweils waagrecht eine dünne Scheibe abschneiden. Den Rest in Streifen schneiden und auf 4 Dessertteller geben. Jede Portion mit 1 El Kaffee beträufeln und die Kirschen darauf verteilen. Mit je 1 der Browniescheiben bedecken und die Kuvertüresoße darüber geben.

Tim Mälzer am 25. 09. 2010