



Dessert: Christian Lohse

Susi-Wong-Tiramisu

Zutaten für vier Personen

- 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 ½-Liter Espuma-Flasche füllen und 2 Kapseln aufdrehen. Das Ganze für 1 Stunde kalt stellen.
- 30 g Mascarpone
 - 40 g Milch
 - 30 g Espresso, kalt
 - 90 g Schokolade (je 30 g weiße, Milch und dunkle Schokolade)
 - 60 g Eiweiß
- 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.
- 1 Mango
 - 1 Ananas
 - 1 Pitahaya
 - Koriander
 - 3 Maracuja
 - 1 Limette
 - ggf. etwas Läuterzucker
- Für das Löffelbiskuit:** Aus Tequila, Lime Juice, Triple Sec und Limettenabrieb eine Margarita mixen und über den Löffelbiskuit geben, gut durchziehen lassen.
- Löffelbiskuit
 - Lime Juice
 - Tequila
 - Triple Sec
 - 1 Limette
- Karamellbonbons** Den Löffelbiskuit als untere Schicht in Dessertschälchen geben und den Fruchtsalat darauf verteilen. Das Schoko-Espuma darüber spritzen.
- Essbare Blüten** Die Karamellbonbons über das Tiramisu reiben und mit einer Blüte dekorieren.