

# Steirisches Tiramisu mit Holunder

## Zutaten für 4 Portionen:



### Holunderblütencreme

- 125 g Mascarpone
- 125 ml Schlagobers
- 2 EL getrocknete Holunderblüten
- Hollersirup zum Süßen

### karamalisierte Äpfel

- 3 Äpfel (eher säuerliche Sorte)
- 3 EL (brauner) Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 50 ml Apfelsaft
- 2 cl Rum
- 1 EL Butter

### Karamellcrisp

- 30 g Zucker
- 1 Tl Butter
- 1 Prise Salz

### Außerdem

- Löffelbiskuit
- 1 Tasse Kaffee
- 1 Tl Backkakao

### Zubereitung

Für die Holunderblütencreme am Vortag den Schlagobers mit den getrockneten Hollerblüten kurz aufkochen und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Am nächsten Tag den Schlagobers durch ein Sieb abseihen und die Blüten ausdrücken. Den Schlagobers steif schlagen.

Die Mascarpone etwas Hollersirup süßen, dabei die Creme mit dem Schneebesen glatt rühren (nicht zu viel rühren, sonst wird die Mascarpone grisselig). Nun mit dem Teigspatel vorsichtig den Schlagobers unterheben und die Creme im Kühlschrank etwas fester werden lassen.

Inzwischen für das Karamell den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und hellbraun werden lassen. Die Prise Salz zugeben und die Butter unterrühren. Das ganze auf Backpapier gießen und auskühlen lassen.

Die Äpfel entkernen und in kleinere Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Apfelstückchen etwas anbraten. Nun den Zucker über die Äpfel streuen und karamelisieren lassen. Mit Rum und Apfelsaft ablöschen und weiterköcheln bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Das Apfelkompott erkalten lassen.

Das Karamell am Besten mit dem Nudelholz bröselig klopfen.

### **Anrichten**

1. Schicht Löffelbiskuit - mit etwas Kaffee beträufeln
2. Schicht Apfelkompott
3. Schicht Mascarponecreme - Karamellbrösel daraufstreuen
4. Schicht Löffelbiskuit + Kaffee
5. Schicht Apfelkompott
6. Schicht Mascarponecreme - Karamellbrösel - noch mal dünn Mascarponecreme
7. mit Backkakao bestäuben

Kühl stellen.