



Heidelbeer-Tiramisu mit Salzkaramell

Zutaten

Für den Salz-Karamell:

100 g	Zucker	im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zwischendurch schwenken (nicht rühren), damit der Karamell gleichmäßig goldbraun wird. Nicht zu dunkel werden lassen.
40 g	Butter	mit einem Schneebesen schnell unterrühren, bis sie geschmolzen ist.
60 g	Schlagsahne	den Topf von der Herdplatte nehmen und die Sahne im dünnen Strahl unterrühren.
2-3 Msp	Salz	zugeben und verrühren. Danach in einer Schüssel erkalten lassen.

Für die Tränke:

ca. 250 ml	Wasser	} kaltes Wasser und Zitronensaft in einem tiefen Teller verrühren.
1	Zitrone (Saft)	

Für die Mascarpone-Creme:

350 g	Mascarpone	} gekühlte Mascarpone und mit der Sahne steif schlagen. unterrühren.
400 g	Sahne	
30 g	Puderzucker	

Außerdem:

ca. 200g	Löffelbiskuits	einzeln kurz von beiden Seiten im Zitronenwasser tränken und danach die Hälfte in eine rechteckige Form legen. darüber verteilen.
300 g	Heidelbeer-Grütze	Knapp die Hälfte der Mascarponecreme darüber verteilen. Den Rest des Löffelbiskuits auf die Creme legen und darauf die Karamellsoße verteilen.
Nach Bedarf	Kakaopulver	Den Rest der Creme auf die Soße geben. Zum Schluss mit Kakaopulver verzieren.

