



braunes Schokoladen Tiramisu mit karamellisierten Zimtfeigen

Zutaten für 4 Personen:	200 g braune Kuvertüre
8 reife Feigen	200 ml Schlagsahne
4 EL Zucker, 1 Teelöffel Zimt	4 Brownies oder Schokoladenkuchen
5 EL Orangenlikör	Espresso

Zubereitung:

Karamellisieren sie Zucker in einer Pfanne, geben Feigenecken in die Pfanne, ganz kurz andünsten – zum Schluss mit Zimtpulver bestäuben.

Mit einem Schuss Orangenlikör ablöschen und dann beiseite stellen.

Für die braune Schokoladencreme - braune Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen und jetzt ziehen Sie geschlagene Sahne unter die geschmolzene braune Schokolade.

Schneiden Sie Brownies oder Schokoladenkuchen in Scheiben, legen auf Teller jeweils eine Scheibe, beträufeln die mit Espresso.

jetzt von den karamellisierten Feigen drüber,
nochmal eine Scheibe Kuchen und etwas Espresso und obendrauf einen guten Löffel von der braunen Schokoladencreme.