



Weißes Schokoladen Tiramisu mit karamellisiertem Mango

Zutaten für 4 Personen:	200 g weiße Kuvertüre
2 reife Mango	200 ml Schlagsahne
4 EL Zucker	4 Brownies oder Schokoladenkuchen
5 EL Orangenlikör	Espresso

Zubereitung:

Karamellisieren sie Zucker in einer Pfanne, geben Mango-Fruchtfleisch in die Pfanne, ganz kurz andünsten.

Mit einem Schuss Orangenlikör ablöschen und dann beiseite stellen.

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

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

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