

## Bieramisù im Glas

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

260 ml helles Bier  
6 Eigelb  
170 g Zucker  
300 ml Schlagsahne  
60 g Mascarpone  
200 ml Kaffee oder dunkles Bier  
12 Löffelbiskuits  
Kakaopulver

Wenn du dein Tiramisù mal etwas aufpeppen willst - dieses Rezept wandelt den Klassiker mal ein wenig ab. Anstatt Marsala oder Amaretto kommt hier Bier zum Einsatz.

- 1 -

200 ml Bier und 50 g Zucker in einem kleinen Topf auf dem Herd auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald sich der Zucker gelöst hat, Kaffee hinzufügen und aufkochen lassen. 3-5 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen. Mascarpone in eine Schüssel geben und mit einem Spachtel etwas weicher streichen. Vorsichtig die Sahne unterheben und anschließend kalt stellen.

- 3 -

Für die Zubereitung der Bier-Zabaione ein Wasserbad vorbereiten: Einen großen Topf zu einem Drittel mit warmem Wasser füllen und auf mittlerer Stufe erhitzen. In das Wasser einen kleinen Stieltopf stellen, ohne dass er den Boden berührt. Eigelb und 120 g Zucker in den Stieltopf geben und mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis eine helle, schaumige Masse entsteht. 60 ml zimmertemperiertes Bier hinzugeben und weiter aufschlagen. Stieltopf vom Herd nehmen und Zabaione unter Rühren erkalten lassen.

- 4 -

Mit einem Handmixer Mascarpone-Sahne-Creme 5-10 Minuten aufschlagen, bis sie dickflüssig ist. Nun vorsichtig die Bier-Zabaione unterheben.

- 5 -

Löffelbiskuits kurz in die Bier-Kaffee-Mischung tunken, ohne sie einweichen zu lassen. In kleinen Gläsern oder in einer Auflaufform eine erste Schicht der getränkten Biskuits legen und diese mit Biercreme glatt bestreichen. Eine zweite Lage Löffelbiskuits auslegen und erneut mit einer Schicht Creme bestreichen. Am Ende großzügig mit Kakaopulver bestäuben.