



Tiramisu von Weißbier

Zutaten:

- 3 Eidotter
- 50 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 375 ml Weißbier
- 1 Prise gemahlene Zimt
- 1 Prise gemahlene Piment
- Korianderkörner, zerstoßen
- 150 g Löffelbiskuits
- 60 g Pumpernickel, gerieben und geröstet
- Puderzucker zum Bestäuben
- ein paar frische Himbeeren

Zubereitung:

Eidotter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren; den Mascarpone vorsichtig unterrühren. Das Weißbier mit Zimt, Piment und Koriander verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine flache Form dicht nebeneinander legen. Die Hälfte von dem gewürztem Weißbier darüber träufeln und darauf einen Teil der Mascarponemasse streichen. Die restlichen Löffelbiskuits auf die Creme setzen und diese wiederum mit Weißbier beträufeln und mit Mascarponemasse bestreichen. Das fertige Tiramisu mit den gerösteten Pumpernickelbröseln gleichmäßig bestreuen. Mit Folie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Das Tiramisu mit einem Löffel, der in heißes Wasser getaucht wird, in Nocken ausstechen. Die Teller mit frischen Minzeblättern und frischen Himbeeren dekorieren und schön mit Puderzucker bestreuen.

Februar