

Bieramisù

Zutaten für 8 Personen

250 ml Sahne

250 g Mascarpone

6 Eigelb

100 g Kristallzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Schale einer ½ Zitrone

Bierlikör

1 Packung Savoiardikekse

etwas Staubzucker

200 ml AH Helles

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Kristallzucker cremig schlagen, Mascarpone und einen Schuss Bierlikör dazugeben und glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eimasse heben.

Helles AH Bier mit einem Schuss Bierlikör verrühren und mit etwas Staubzucker versüßen.

Die Terrineform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Savoiardikekse in die Biermischung tunken und abwechselnd mit Macarponecreme in die Terrineform einschichten.

Für min. 5-6 Stunden frieren lassen.

Den Bieramisù aus der Terrineform stürzen, in Scheiben schneiden und mit etwas Obst und Kakaopulver anrichten.