

Bier-Vielfalt NRW – So gut ist unser Bier im Westen

Rezepte von Björn Freitag

Bieramisu

Björn Freitag hat für Sie eine neue Variante des italienischen Klassikers auf Lager: das Bieramisu! Die Kombination von süßem und zugleich kräftigem Bier mit leckeren Aprikosen sorgt für eine köstliche Abwechslung in Ihrem Dessert-Repertoire.



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mascarpone
- 150 g Schlagsahne
- 70 g Löffelbiskuits (circa 8 Stück)
- 1 EL süßliches, kräftiges Bier
- 8 EL Kaffee
- 2 Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
- 2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Ein Ei trennen. Das Eigelb, sowie ein weiteres Ei in eine Schüssel geben. Zucker zugeben und mit Hilfe eines Handrührgeräts aufschlagen. Mascarpone zufügen und mit aufschlagen.
- Sahne steif schlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit einem Teil der Mascarpone-Ei-Masse in einem Topf erhitzen. Umrühren. Sobald die Gelatine sich aufgelöst hat, die restliche Mascarpone-Ei-Masse zugeben und vermischen. Sahne unterheben.
- Mit Löffelbiskuits den Boden der Dessertgläser bedecken. Die Löffelbiskuits jeweils mit 1 EL Bier und 2 EL Kaffee übergießen.
- Aprikosen in feine Stücke schneiden und auf die Löffelbiskuits in die einzelnen Dessertgläser geben. Mascarpone-Sahne auf die Aprikosen verteilen. Die Dessertgläser für mindestens 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren Kakaopulver mit einem feinen Sieb über den Dessertgläser verteilen.