



UNSER TIPP:

Der Geschmack ist am besten, wenn man das Weißbier-Tiramisu für 3–4 Stunden im Kühlschrank ziehen lässt. Zu dieser leckeren Süßspeise passen gut marinierte Beeren.

BAYERISCHES BIER G.G.A.

Weißbier-Tiramisu



ZUTATEN FÜR DIE MASCARPONECREME:

60 g Eigelb
50 g Zucker
10 g Vanillezucker
20 ml helles Weißbier
(Bayerisches Bier g. g. A.)
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser
eingeweicht
20 ml Grand Marnier
250 g Mascarpone
150 g Sahne

FÜR DIE BISKUITSCHICHT:

150 g Löffelbiskuits
250 ml helles Weißbier
(Bayerisches Bier g. g. A.)
1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Weißbier unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf dem Wasserbad auf 85 °C erwärmen (zur Rose abziehen). Gelatine gut auspressen und in eine kleine Schüssel geben. Grand Marnier hinzugeben und Mischung vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen, anschließend in die warme Masse einrühren. Mascarpone hinzugeben und alles mit dem Schneebesen glattrühren. Sahne halb steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Das Weißbier mit dem Zimt verrühren.

Die Löffelbiskuits im Weißbier tränken, dann in eine Schüssel/Form legen und darauf Mascarponecreme schichten. Eine zweite Schicht von beidem daraufgeben.

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck