

## Bayerisches Weißbier-Tiramisu fluffig & schnell



Zu den beliebtesten Getränken in Bayern zählt das Weißbier. Das vielleicht bekannteste italienische Dessert ist das Tiramisu. Warum nicht beide zusammenbringen. Ein ideales Dessert, wenn es in der Küche schnell gehen muss.

### ..... Zutaten für ca. 6 Portionen Weißbier-Tiramisu .....

500 g	Mascarpone
5 Stk.	Eier
3 EL	Zucker fein
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Löffelbiskuits (ca. 15-20 Stck.)
300 ml	Weißbier (Alternative: alkoholfrei)
2 EL	Rohrzucker braun
Kakaopulver (Alternative: Backkakao)	

### Zubereitung Weißbier-Tiramisu

- 1.** Eier trennen. Eiweiß zur Seite stellen und Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, zimmerwarme Mascarpone dazugeben und cremig rühren.
- 2.** Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und vorsichtig unterheben.
- 3.** Das Weißbier mit dem Rohrzucker verrühren. Nun die Löffelbiskuits einzeln mit der ungezuckerten Seite kurz darin tränken, bis sich der Löffelbiskuit leicht vollgesaugt hat und in einer geeigneten Porzellan- oder Glasform geben. Darauf eine Schicht der Mascarponecreme verteilen. Abwechselnd Creme und Löffelbiskuits schichten, bis alles aufgebraucht ist. Es ist darauf zu achten, mit einer Schicht Creme abzuschließen.
- 4.** Für mindestens 5 Stunden kaltstellen. Kurz vor dem Servieren das Kakaopulver darüber stäuben. Kakaopulver durch ein Sieb darüber streuen, bis eine durchgängige Schicht entstanden ist.



### TIPPS:

- Bestäubt doch mal Euer Tiramisu mit Zimt anstatt Kakaopulver. Das ergibt eine ganz besondere Note.
- Wer es nicht so gehaltvoll will, verwendet 200 g Magerquark (und 300 g Mascarpone)

### Ist Kakao und Backkakao das gleiche?

- Die Frage, ob es sich bei Kakao und Backkakao um dasselbe handelt, ist schnell und eindeutig beantwortet: nein. Backkakao ist der pure Kakao und wird ganz ohne Zucker oder andere Zusatzstoffe hergestellt. Er schmeckt sehr intensiv nach Schokolade und hat eine dunkle Farbe. Der pure Kakaogeschmack ist leicht bitter.
- Zum Backen eignet sich das schwach entölte Kakaopulver aufgrund seines intensiveren Aromas generell besser. Wenn Kakao entölt ist, dann wurde ihm ein Teil seines natürlich enthaltenen Fettes, die Kakaobutter, entnommen. Dieser Schritt ist notwendig, damit aus dem Kakao überhaupt erst Pulver gemacht werden kann.