



Beerentiramisu mit Weißbier

Ja – es hört sich erstmal seltsam an, schmeckt aber super leicht und fruchtig. Probier´s mal aus!

Was du dazu brauchst:

500g	Beeren deiner Wahl	½	Orange
300g	Löffelbiskuit	0,25l	Weissbier
500g	Joghurt (3,5% Fett)		Evtl. Beerenmarmelade
500g	Mascarpone		Für die Garnitur z.B.
150g	Zucker		Schokostreussel, Pistatie
	Vanille		

Als erstes wird die Grundmasse zubereitet, dazu den Joghurt, Mascarpone, Zucker, Vanillemark und Abrieb + Saft der Orange in eine große Schüssel geben und verrühren.

Anschließend die Beeren waschen und -wenn nötig- schneiden.

Dann beginnt auch schon das Schichten.

In eine große Ofenform (z. B.) als erstes eine Schicht Löffelbiskuit legen, die mit dem Bier beträufeln, anschließend kommt ca. 1/3 der Mascarpone Masse darüber (je nachdem wie viele Lagen du machen willst). Darauf kommen die Beeren, gleichmäßig verteilt. Wenn du magst kannst du noch etwas Marmelade dazu geben -wie ich im Video).

Und dann geht im Grunde alles wieder von vorne los. Löffelbiskuit, Bier, Mascarpone, Beeren.

Nach der letzten Schicht kannst du noch mit Beeren, Schokoladenstreussel, Nüsse oder Kakaopulver garnieren – ganz nach deinem Geschmack.

Lasse es vor dem Verspeisen am besten ein paar Stunden (oder über Nacht) durchziehen.

Natürlich ist das auch ein tolles Rezept um es in Gläsern anzurichten. Für 6 Gläser á 200ml würde ich dir $\frac{1}{2}$ aller angegebenen Mengen empfehlen.

Viel Freude beim Nachmachen!!

