



## Benötigte Zutaten

500 g	Mascarpone
4	Eier
230 ml	Bier
120 g	Zucker
150 g	Premium Schlagobers
1 Pkg.	Biskotte
100 ml	Espresso
etwas	Kakaopulver

## Bieramisü zum Vatertag

Der Vatertag steht vor der Tür: Für die Mamas hat Fernsehköchin Iris Köck in diesem Jahr zum Muttertag das Tiramisu mit Herz zubereitet. Für die Papas serviert sie ein Bieramisü.

### Anleitung

1. Die Eier trennen - aus dem Eiweiß Schnee schlagen.
2. Den Schlagobers ebenfalls steif schlagen.
3. Die Eigelb mit dem Zucker über Dampf schaumig schlagen.
4. Das Bier langsam unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
5. Dann die Masse so lange verrühren, bis sie erkaltet ist und vorsichtig Mascarpone unterheben.
6. Danach Schlagobers und Eiweiß vorsichtig unter die Masse ziehen.
7. Danach die Zutaten wie gewohnt in ein großes Bierglas schichten. Jeweils ein Stück Biskotte kurz in den Espresso tauchen und mit der Creme bedecken. Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen, bis das Glas gefüllt ist. Mit der Creme abschließen.
8. Die Gläser für ca. 3-4 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank stellen.
9. Vor dem Servieren das Bieramisü noch mit Kakao bestreuen und (wie bei einem Bier) mit Schlagobers eine Schaumkrone zaubern.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten