



Bieramisu

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **1.10** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Bieramisu

| Menge | Einh. | Material | Verarbeitung |
|-------|-------|----------------|--|
| 200 | gr | Puderzucker | Puderzucker in einer grossen Schüssel mit |
| 2 | Beu | Vanillezucker | Vanillezucker mit |
| | tel | | |
| 500 | gr | Mascarpone | Mascarpone verrühren. |
| | | Milch | Falls die Creme zu dick sein sollte, ein wenig Milch hinzugeben. |
| 400 | gr | Sahne | Sahne in einer zweiten Rührschüssel steif schlagen und unter die Mascarponecrème heben. |
| 2 | dl | Bier dunkel | Bier und |
| 2 | dl | Kaffee | Kaffee in eine flache Schale geben. |
| 250 | gr | Löffelbiskuits | Löffelbisquit in der Bier-Kaffée-Sauce eintunken. Getränkte Bisquits eng in einer Auflaufform schichten. Einen Teil der Crème darauf verteilen. Crème und Bisquits weiter schichten. Mit einer Schicht Crème abschliessen. |
| | | Kakopulver | Das Bieramisu kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakopulver bestreuen. In Portionen schneiden und servieren. |