



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. Das Bieramisu kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakopulver bestreuen. In Portionen schneiden und servieren.
		Kakopulver	