

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Bieramisü



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) Vika Aleksandrova/Unsplash

## Zubereitung

1. Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel auf dem Wasserbad aufschlagen, stückweise das Bier dazugeben und weiter schlagen, bis eine helle Masse entsteht
2. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch weiterschlagen, bis die Masse wieder abgekühlt ist
3. Den Mascarpone zur Eimasse geben und gut verrühren
4. Vollrahm steif schlagen
5. Eiweiss steif schlagen
6. Zuerst den Vollrahm zur Mascarpone Masse geben und gut vermischen
7. Das geschlagene Eiweiss dazugeben und vorsichtig unterheben
8. Die Löffelbiskuits in eine Gratinform geben und mit dem Kaffee beträufeln
9. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und nochmals Löffelbiskuits darauf geben, diese wieder mit dem Kaffee beträufeln und mit der Creme abschliessen
10. Das Bieramisü für 4 Stunden kühlstellen und vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben

## Zutaten

500 g	Mascarpone
4	Eigelb
3	Eiweiss
230 ml	Bier
130 g	Zucker
150 g	Vollrahm
1 Päckchen	Löffelbiskuits
120 ml	Kaffee
	Kakaopulver

**Life Channel**

[www.lifechannel.ch](https://www.lifechannel.ch)