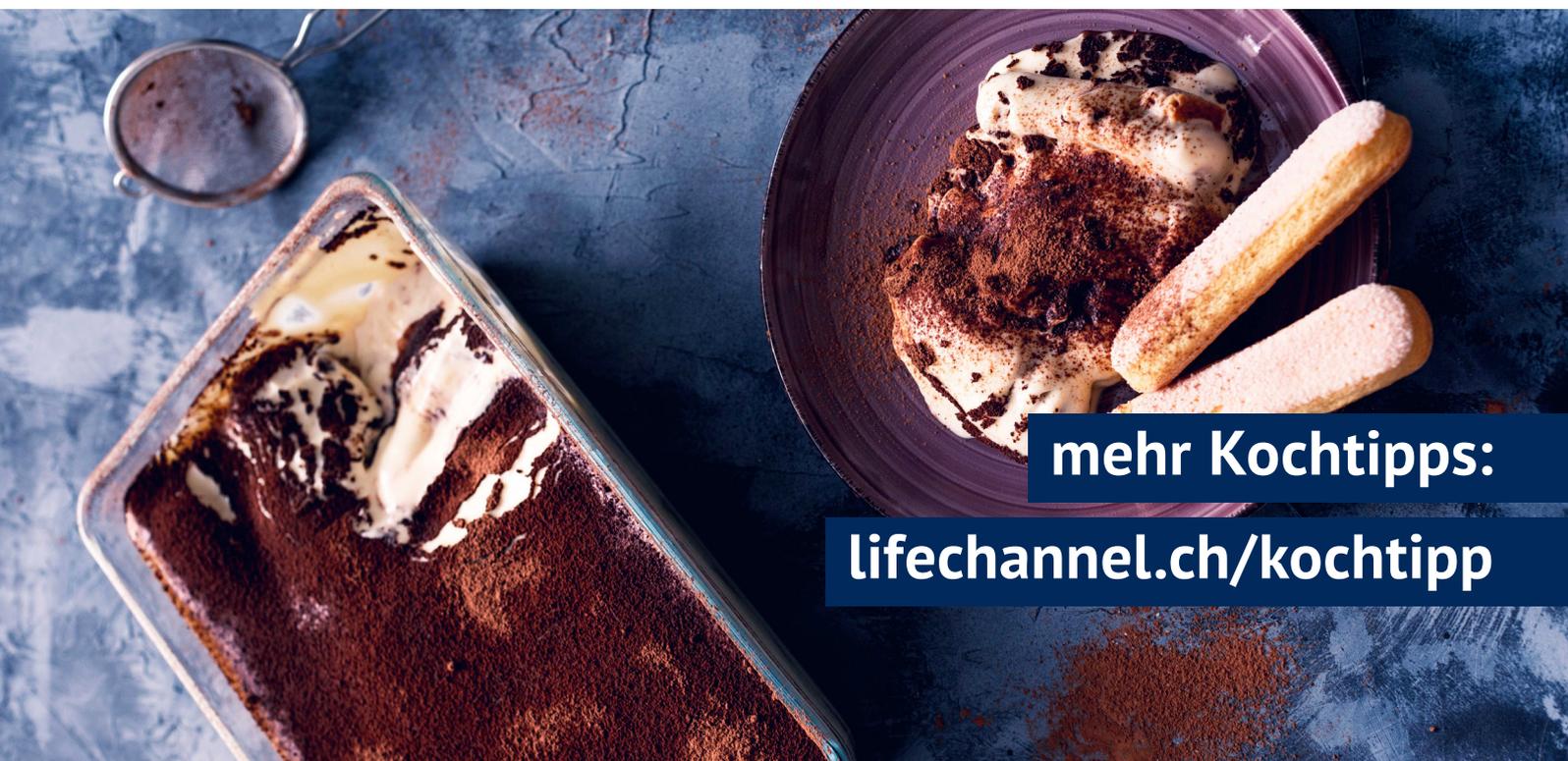


Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# 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 Mascarponemasse 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)