



## BIERAMISU

### Zutaten:

500g Mascarpone  
3 Eigelb  
50g brauner Zucker  
1 Vanilleschote  
3 Blatt Gelatine  
1 Pck. Löffelbiskuits  
0,5l Dunkles Starkbier aus Belgien  
1 EL Kakaopulver

### Zubereitung:

Eigelb mit braunem Zucker und dem Mark der Vanilleschote auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Mascarpone vorsichtig unterheben, ebenso die in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine unterrühren.

Ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen und anziehen lassen. Unterdessen die Löffelbiskuits in einer Form auslegen und mit dem Bier tränken. Einen Teil der Creme darüber geben und nochmals mit Bier getränkte Löffelbiskuits in die Form schichten. Die restliche Creme darüber geben und für ca. 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.