



## WEIHNACHTLICHE BIERAMISU

### Zutaten:

500g Mascarpone  
3 Eigelb  
50g brauner Zucker  
1 Vanilleschote  
3 Blatt Gelatine  
1 Pck. Löffelbiskuits  
0,33l Chocoveza (Bier mit weihnachtlichen Gewürzen)  
2 EL Lebkuchengewürz von Gourmet Flamand

### 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. Die Creme darüber geben und für ca. 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Lebkuchengewürz bestreuen.