

Tiramisu mit Weisser Engel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Garnitur / Sauce

300	g	Erdbeeren
1/2	Stück	Zitrone, Saft
4	EL	Puderzucker

Flüssigkeit (zum beträufeln der Löffelbiskuits)

1.5	dl	Ananassaft
1.5	dl	Weisser Engel
30	g	Zucker

Mascarponemasse

50	g	Zucker
2	Stück	Eigelb
1/2	Stück	Zitronenschale, gerieben
1	Stück	Vanillestange oder -samen
300	g	Mascarpone
1/2	dl	Weisser Engel
3	Blatt	Gelatine
2	Stück	Eiweiss
1	Prise	Salz
2	EL	Zucker
1.5	dl	Rahm
15	Stück	Löffelbiskuits
		Pfefferminzblätter

Zubereitung

Zubereitung

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft und Zucker marinieren, beiseite stellen.

Ananassaft erwärmen den Zucker darin auflösen, beiseite stellen und Weisser Engel zufügen.

Gelatine-Blätter im kalten Wasser einlegen. Zucker, Eigelb (Eiweiss in den Kühlschrank stellen), die geriebene Zitronenschale und die Vanillestange oder -samen begeben und mit dem Mixer so lange rühren bis die Masse hell ist. Das Weizenbier "Weisser Engel" einrühren. Das glattgerührte Mascarpone unterrühren, beiseite stellen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, 2 Esslöffel Zucker beifügen. Den Rahm ebenfalls steif schlagen.

Die Gelatine ausdrücken und mit 4 Esslöffel warmer Flüssigkeit auflösen, dann in die Mascarpone-Masse einrühren. Eiweiss und den Rahm vorsichtig darunterziehen.

Löffelbiskuits halbieren und in der Flüssigkeit langsam wenden. Löffelbiskuits, 1/2 der Erdbeeren und die Masse abwechslungsweise in 300 ml Gläser einschichten. Masse in Spritzsack geben, danach ca. 3-4 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren mit wenig Saft pürieren. Über das Tiramisu geben und mit Pfefferminzblätter garnieren.

Anstelle von Erdbeeren können auch andere Früchte verwendet werden.

Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, herausragendes Hefeweizenbier. Seine kräftig orangegelbe Farbe, der herrlich cremige Schaum und die Aromen von Nelken, Banane, Aprikose und die typische Hefenote machen das Bier zu einem Premiumgenuss. Ausschliesslich mit Aromahopfen gebraut. Die spritzige Kohlensäure erfrischt und verleiht diesem Bier eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass es an Vollmundigkeit einbüsst.



