

Hier und heute



Weißbier-Tiramisu mit Himbeersauce

Zum Nachtisch verwandelt unser Patissier Matthias Ludwigs einen italienischen Dessertklassiker in ein süßes Wies'n-Schmankerl: Er macht Weißbier-Tiramisu. Da kommt auch in unseren Breiten Oktoberfeststimmung auf.

Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für ca. vier Portionen/Gläser)

Zutaten für die Himbeersauce

- 120 g TK-Himbeeren
- 15 g Zucker

Zubereitung

Himbeeren mit Zucker vermischen und auftauen lassen. Dann pürieren oder mit einem Kartoffelstampfer o.ä. zerdrücken.

Tipp: Wer die tiefgekühlten Himbeeren schneller auftauen will, kann sie leicht erhitzen.

Zutaten für die Mascarponecreme

- 30 ml Weißbier (alternativ alkoholfreies Weizenbier)
- 250 g Mascarpone
- 50 g Quark
- 1 Ei
- 40 g Zucker

Zubereitung

Weißbier, Mascarpone und Quark in einer Schüssel mit einem Teigschaber vermischen. Ei und Zucker über einem Wasserbad auf ca. 60°C erhitzen. Von der Hitze nehmen und mit einem Handrührgerät solange schlagen bis eine cremig-fester Schaum entstanden ist. Den Eierschaum unter die Mascarponecreme geben, mit dem Handrührgerät glattrühren und nochmal etwas aufschlagen. Direkt im Anschluss verwenden.

Fertigstellung

- 4 Dessertgläser (am besten Whisky-Tumbler)
- 8-10 Löffelbiskuits
- 140 ml Weißbier (alternativ alkoholfreies Weizenbier)
- etwas Kakaopulver und/ oder weiße Schokospäne o.ä. zum Bestreuen

Zubereitung

In jedes Glas jeweils einen zurecht geschnittenen Löffelbiskuit einlegen. Jeweils circa 20 ml (gute zwei Esslöffel) Weißbier draufgeben und einen Esslöffel der Himbeersauce darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecreme gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Jeweils einen zurecht geschnittenen Löffelbiskuit auf die Creme legen und leicht andrücken. Jeweils circa 15 ml (anderthalb Esslöffel) Weißbier darüber geben und die restliche Himbeersauce auf die Gläser verteilen. Die restliche Creme darüber geben und die Oberfläche etwas glätten. Mindestens für vier Stunden kaltstellen. Zum Servieren mit Kakao bestäuben oder die Oberfläche mit weißen Schokoladenspänen dekorieren.