



Tiramisu? Bieramisù! [Eine Hommage an Dortmund]

Description

Ich hab es erneut getan – einen Kochkurs an der VHS Dortmund zum Thema „Bier“ belegt? Schließlich war die erste Auflage im letzten Sommer schon sooo toll (damals habe ich einen [fluffigen Bierkuchen](#) gebacken). Als Dozent Mario verriet, dass wir „neue“ alte Rezepte aus dem Dortmunder Kochbuchmuseum zaubern würden, stand für [Silke](#) und mich fest: Hömma, wir sind wieder dabei. Und konnten uns erneut nur zu diesem Entschluss beglückwünschen; denn einige Stunden, dutzende Lachkrämpfe und gefühlt drölfzigtausend köstliche Gänge später rollten wir quasi aus den Räumlichkeiten heraus. Ganz trunken vor Glück, in dieser wunderbaren Stadt mit ihren noch viel tollereren Menschen leben zu dürfen?

Ach ja: Ich habe mich mit tatkräftiger Unterstützung von Silke & Co. erneut um das Dessert gekümmert. Seid ihr schon bereit für den Nachtisch? Es gibt Bieramisù...



Bieramisù, das besondere Dessert



default watermark



Nachtisch



Italienischer Klassiker mal anders



Mascarpone-Traum

default watermark



für Erwachsene

[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Bieramisü

... Mascarpone-Traum: ein Dessert auf Dortmunder Art

Hier geht's um: Dessert, Nachspeise, Nachtisch

Hauptrolle: Bier, Kaffee, Kakao, Mascarpone

Portionen: 2 Auflaufformen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 540 ml dunkles Bier wir: Dortmunder Hövels
- 400 ml starker Kaffee
- 40 g Zucker
- 6 Eier
- 260 g Zucker
- 140 ml dunkles Bier wir: Hövels
- 700 g Mascarpone
- 6 EL Milch
- 400 ml Sahne
- 400 g Löffelbiskuits
- 6 EL Back-Kakao

default watermark

So wird's gemacht

1. 540 ml Bier und den Kaffee mit 40 g Zucker in einem Topf aufkochen lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker (260 g) über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen. 140 ml Bier unterrühren, erkalten lassen.
3. Mascarpone mit der Milch cremig rühren. Die Eigelbmasse unterheben.
4. Die Sahne in einer Rührschüssel mit dem Handmixer steif schlagen. Das Eiweiß in einer weiteren Rührschüssel mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen. Beides unter den Mascarpone-Mix heben.
5. Die Löffelbiskuits kurz in die Bier-Kaffee-Mischung tunken. Die Hälfte der Kekse in einer Auflaufform auslegen. Diese mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen. Die restlichen Löffelbiskuits auf die Creme legen und mit dem Rest der Creme bestreichen.
6. Kalt stellen und vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestreuen.

Schokohimmlische Randnotizen

Die angegebene Zutatenmenge reicht für zwei große Auflaufformen. Wir haben 18 großzügige Portionen daraus gemacht, also 9 Portionen je Auflaufform.
Für ein Dessert nach einem Abendessen mit einstelliger Teilnehmerzahl reicht es wahrscheinlich also aus, wenn ihr das Rezept halbiert und nur eine Form füllt... ?

Wer braucht schon das italienische Original, wenn er den Mascarpone-Traum auf Dortmunder Art haben kann? Vergesst Tiramisu, esst Bieramisu! Kräftig-cremig-köstlich, passt das Ganze auch nach einigen Portionen deftiger Dortmunder Hausmannskost noch in den zweiten Magen, der extra für Desserts reserviert ist ?

Ach ja: Wollt ihr noch wissen, was es während unseres Kochabends außer dem süßen Abschluss gab? Ich verrate es euch: einen Biercocktail, eine Biersuppe, ein Bierbrot, Schinken, würzige Bratwürste in Biersud, Gemüseglasch, Schwarzbier-Kartoffelpuffer... Ihr merkt schon: Es war ein launiger, lustiger, lauter Abend mit großartigem Essen in bester Gesellschaft! 🌟 DANKE an alle Beteiligten!

PS: Probiert auch mal die [cremigen Schwarzbier-Brownies](#). Oder den [Stout-Schoko-Cheesecake mit Keksboden](#) 😊 Oder die [Mousse au Chocolat mit Altbier](#)...

Category

1. Dessert

Tags

1. Bier
2. Bieramisu
3. Dessert
4. Kaffee
5. Kakao
6. Löffelbiskuits
7. Mascarpone
8. Nachtisch
9. Sahne

Date Created

18. Februar 2023

Author

schokohimmel