

Weißbier-Brezen-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

4 ungesalzene Laugenbrezen	300 g Mascarpone	200 g Himbeeren
2 Johannisbeeren, mit Grün	1 Zitrone	2 Zweige frische Minze
100 g weiße Schokolade	100 g dunkle Schokolade, 75%	100 g Espresso, frisch
1 Vanilleschote	750 ml Jeff's Bavarian Ale	100 g Zucker
2 EL Ghee		

Für das Tiramisu:

Eine Breze in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die übrigen beiden in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die größeren Brezenwürfel in Weckgläser füllen und mit ca. 2 EL Bier beträufeln. Himbeeren verlesen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Von der Zitrone ca. 1 TL Schalenabrieb fein abreiben, mit Mascarpone, Zucker, Vanillemark und 100 ml Bier cremig aufschlagen. Die Hälfte der Himbeeren unterrühren. Creme zu den in Bier getränkten Brezenwürfeln in die Weckgläser füllen. Ghee in einer Pfanne erhitzen, 1 cm große Brezenwürfel darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Weiße und dunkle Schokolade grob hacken. Kaffee mit einem feinen Sieb auf die Creme sieben. Krosse Brezenwürfel und Schokolade darüber verteilen.

Weißbier-Brezen-Tiramisu in den Weck-Gläsern auf Tellern anrichten, mit Johannisbeeren garnieren und servieren.

Arne Wildner am 13. September 2017