

# Bayerisches Tiramisu

## Für 2 Personen

3 Scheiben Bisquit	3 Eigelb	60 gr Zucker
250 gr Mascarpone	1/2 Vanilleschote	6 eingelegte Zwetschgen eingelegt
6 EL Weißbier	Kakaopulver	

Die Eigelb mit dem Zucker und ca. 2 Eßl von dem Weißbier schaumig schlagen. Drei EL Weißbier mit etwas Zucker abschmecken und die Bisquitscheiben damit tränken. Die aufgeschlagene Masse mit der Mascarpone und der ausgekratzten Vanilleschote vermengen. Die getränkten Bisquitscheiben immer abwechselnd mit der Creme in ein Glas schichten und am Schluss mit Kakao bestäuben. Mit den Zwetschgen auf einer Schieferplatte anrichten.

Andreas Schweiger am 26.09.2012