BIERAMISU' SIXTUS



Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml frische Sahne,
- 400 gr Mascarpone,
- 300 ml Forst Sixtus,
- 150 gr Zucker,
- 1 Packung Vanillezucker,
- 1 Teelöffel Kakaopulver,
- 16 – 20 Stück Savoiardi

Zum Rezept empfehlen wir Forst Sixtus:

Folgende Merkmale lobt der Braumeister und Bierkenner an diesem Bier: Die weiche und satte Brauntönung sowie den faszinierenden Geruch und Geschmack.

Zubereitung:

In einem Mixer Sahne, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und 100 ml FORST Sixtus verrühren, bis eine feste Creme entsteht. Den Boden einer Glasform mit einer Schicht Bier-Mascarpone Creme füllen, dann eine Schicht in Sixtus-Bier eingeweichte Savoiardi drüberlegen. Mindestens zwei bis drei Mal die Abfolge Creme-Savoiardi wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Nun muss das Bieramisù für ca. drei Stunden im Kühlschrank kaltgestellt werden. Bevor das Gericht serviert wird, bestäuben Sie es mit Kakaopulver und garnieren es nach Belieben. Guten Appetit!