

Rezept aus der Jägerhof – Küche

Johann Auer – Weißbier – Tirami Su

Rezept W. Mehlhart / Johannes Maier

6 – 8 Portionen

Wir brauchen dazu:

4 Eigelb
50 g Zucker (25 g weißer Zucker & 25 g Moscovado – Zucker)
½ Stange Vanille
250 g Mascarpone
0,5 l Johann Auer reduziert auf 375 ml
1 Prise Zimt
1 Prise Piment
½ TL zerstoßene Korianderkörner
150 g Löffelbiskuits
60 g Pumpernickel gemixt und getrocknet
etwas Lebkuchengewürz

... und so wird es gemacht:

Weißbier einkochen auf 375 ml, dabei Eiweiß öfters abschäumen mit Zimt, Piment und Korrianderkörnern abschmecken, abkühlen.

Eigelb, Zucker und Vanille (ausgekratzt) schaumig schlagen, Mascarpone in einer Schüssel glattrühren, zusammen vermengen.

Die Löffelbiskuits in das Bier eintauchen, in einer Wannenform auslegen, die Mascarpone aufstreichen, die nächsten getauchten Biskuits daraufschieben, mit der restlichen Creme abstreichen und mit dem gerösteten Pumpernickel bestreuen.

Für 6 – 8 Stunden in den Kühlschrank.