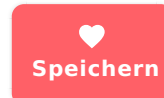


... > Spezielles > Festlich

---




## Tiramisu vom Bayreuther Weißbier, frische Weißbierzabaione, Himbeereis



aus der Sendung „Das perfekte Dinner“ auf VOX vom 09.10.2020

★★★★☆ **3.33** (1 Bewertungen)

 Kommentare

 60 Min.  normal  05.10.2020

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

5



Portionen

### Zutaten für das Weißbier-Tiramisu:

500 g Mascarpone

5 Ei(er), getrennt

3 EL Zucker, feiner

1 Pck. Vanillezucker

1 Vanilleschote(n), davon das Mark

1 Pck. Löffelbiskuits

300 ml Weißbier, alkoholfreies

2 EL Rohrzucker, brauner

Kakaopulver, dunkles zum Bestäuben

### Zutaten für die Weißbier-Zabaione:

4 Eigelb

2 EL Zucker, feiner

4 EL Weißbier, alkoholfreies

### Zutaten für das Himbeereis:

250 g Himbeeren, süße

500 ml Sahne

70 g Zucker, feiner

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde

🕒 Ruhezeit ca. 5 Stunden

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 6 Stunden 10 Minuten

Für das Weißbier-Tiramisu die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Vanillemark schaumig rühren, Mascarpone dazugeben und cremig rühren. Danach das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Das Weizenbier mit dem Rohrzucker verrühren, die Löffelbiskuits mit der ungezuckerten Seite eintauchen und in die Dessertschälchen geben, die Mascarponecreme darauf verteilen. Für mindestens 5 Stunden kalt stellen. Danach den Kakao darüberstäuben.

Für die Weißbier-Zabaione die Eier mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, Weißbier dazugeben und weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht, noch warm in Schälchen geben.

Für das Himbeereis die Himbeeren langsam erhitzen, die Hälfte der Sahne dazugeben und kurz leicht aufkochen. Die Masse durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen und kalt stellen. Kurz vor der Zubereitung die restliche Sahne

unterrühren und die Masse in die Eismaschine geben.

Die drei Desserts auf einer Schieferplatte anrichten, mit Puderzucker und Himbeeren dekorieren.

Dieses Rezept hat Michael in der Sendung „Das perfekte Dinner“ – Tag 5 aus Bayreuth - am Freitag, dem 09.10.2020, als Nachspeise zubereitet.

## Rezept von

[Das perfekte Dinner](#)

## Weitere Rezepte von Das perfekte Dinner

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

## **Newsletter**

Zum Newsletter anmelden

## **Wir sind für Dich da**

FAQ

## **Live Rezeptsuchen**

crispychicken rezepte, flanksteak rezepte, gnoccis rezepte, knuspermüsli rezepte, neurodermitis rezepte, obstboden rezepte, pamesankörbchen rezepte, pizaschnecken rezepte, resteverwertung rezepte, zuchininudeln rezepte