Schokolade-Bieramisu

Dieses tolle Rezept besteht aus einer raffinierten Kombination von Zutaten. Das Ergebnis ist ein cremig-aromatisches Schokolade-Bieramisu, von dem garantiert nichts übrig bleibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h



Zutaten

4 Tassen	Espresso
210 ml	Weißbier
6 cl	Kaffeelikör
4 Stk.	Eidotter
60 g	Kristallzucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)
1 Prise	Salz
300 g	Mascarpone
1 Blatt	Gelatine
25 Stk.	Biskotten
2 EL	Kakaopulver (zum Bestreuen)
6 Scheiben	Pumpernickel

Für das Schokoladenmousse

120 g	Bitterkuvertüre
50 ml	Schlagobers (flüssig)
50 ml	Milch
100 ml	Schlagobers (halbsteif geschlagen)

Zubereitung

1. Für das **Schokolade-Bieramisu** zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Anschließend ein heißes Wasserbad ansetzen und eine große Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten. Die Eier trennen. Vanilleschote aufschneiden und Mark auskratzen. In einer Metallschüssel die Eigelbe mit Vanillemark, Zucker und Salz über dem Dampf gründlich schaumig verrühren. Der Zucker muss sich komplett auflösen. Danach die Gelatine ausdrücken und mit unterrühren, bis auch diese sich vollständig aufgelöst hat. Die Backschüssel in das kalte Wasser stellen und mit dem Schneebesen die Masse kaltrühren. Erst dann die Mascarpone nach und nach unterheben.

2. Sodann die Schokoladenmousse zubereiten: Einen Teil des Obers in eine Schüssel geben und halbsteif aufschlagen. Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen. Flüssiges Obers und Milch in einen Topf geben, Schokostücke zufügen und langsam schmelzen lassen. Dabei kontinuierlich rühren. Anschließend vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Das halb geschlagene Obers unterheben.

3. Starken Espresso frisch kochen. In eine flache Schüssel füllen, mit Bier und Kaffeelikör mischen. Einen Teil der Biskotten kurz in diese Mischung tauchen. Die Biskotten in Dessertgläser verteilen. Darüber jeweils einen Teil Mascarponecreme und Schokomousse einschichten. Mit getränkten Biskotten fortfahren und den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind.

4. Mit Schokoladenmousse abschließen. Die Dessertschalen abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Pumpernickel zu Bröseln reiben und in der Pfanne rösten. Abkühlen lassen und auf das Bieramisu streuen. Zum Schluss mit Kakao bestreuen.

Tipp

Zum Schokolade-Bieramisu kann man zusätzlich frische Kirschen servieren.