



Weißbier-amisu Sabayon

240 g Eigelb (12 Stück)

100 g Vollei (2 Stück)

180 g Zucker

120 g GUTMANN Weizenbock

Mascarponecreme

1000 g Mascarponecreme

300 g Sahne mit einem Fettgehalt von 33 – 35 % Löffelbiskuit

Weizenbock zum Tränken Kakaopulver zum Bestäuben

Passende Gläser oder Schüsseln mit Stückchen von Löffelbiskuit füllen und mit reichlich GUTMANN Weizenbock tränken.

Die Sahne Schaumig aufschlagen und den Mascarpone cremig rühren.

Sabayon

Die Mischung aus Eigelb, Eier, Zucker und GUTMANN Weizenbock im heißen Wasserbad auf 82/84°C erwärmen (pochieren) und mit dem Rührbesen oder der Küchenmaschine cremig aufschlagen)

Mascarponecreme

Zuerst die Mascarponecreme, dann die Sahne gefühlvoll unterziehen und in die vorbereiteten Gläser oder Schlüsselchen füllen und 60 Minuten kühl stellen

Anrichten und Servieren

Vor dem Servieren mit Kaffeepulver bestäuben