

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SAVOIARDI MIT BIER UND FRÜCHTEN

Zutaten:

1 Fl.	Bier - Hefeweizen (ca. 4dl)
120 g	Zucker
etwas	Vanillesamen (Müller Reformhaus, Coop, Globus)
1 Packung	Löffelbiskuits
400 g	Quark oder Mascarpone
200 g	Vollrahm, geschlagen
0.5dl	Milch
4-5 Stk	Apfel, Birnen oder Pfirsiche entsteint, z.T. klein gewürfelt einige Schnitzchen zur Deko bereitstellen
etwas	Apfel- oder Birnenkompott (oder Püree der gewählten Früchte) – nach Belieben
100 g	Früchte nach Wahl zur Deko
1 EL	Vanillepulver, gemahlen
120 g	Zucker
1 EL	Zitronen- oder Orangensaft, Limonensaft
etwas	Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Bier mit Vanillesamen und Zucker aufkochen und so lange einkochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Den Mascarpone/Quark mit dem Zucker, Milch und dem Vanillepulver in einer Schüssel verrühren. Den Vollrahm steif schlagen und unter den Quark heben. Mit Zitronen- oder Limonensaft abschmecken. Die Früchte teils würfeln und unter die Masse heben. Einige Schnitze zur Deko bereitstellen. Wer mag – kann auch noch pürierte Früchte dazugeben.

Die Früchte, Biersirup, Rahm-Masse unter einem Gitter aus Löffelbiskuits anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Mit Fruchtschnitzen und dem einreduzierten Biersirup dekorieren©.