



BIERAMISU

Ingrediënten voor 4 personen:

- 40 g suiker
- 4 eieren
- 100 g witte chocolade
- 5 cl melk
- 250 g kaas (mascarpone)
- 10 cl frambozencoulis
- 10 cl bier (frambozen)
- 20 boudoirs
- 250 g frambozen
- muntblaadjes
- Licht geroosterde amandelschilfers

Bereiding:

- Scheid het eigeel van de eiwitten
- Klop de suiker met de eierdooiers schuimig tot het mengsel wit kleurt (ruban)
- Breek de chocolade in stukken en leg een stuk opzij om er schilfers van te snijden..
- Laat de chocolade in de melk smelten op een zacht vuur. Roer er de kaas onder. Doe de ruban er bij en klop tot het mengsel heel homogeen is.

- Klop de eiwitten stijf en voeg ze voorzichtig door het mengsel
- Meng de frambozen coulis met het bier in een diepe kom.
- Doop de boudoires in het frambozenmengsel en leg er een laag van op elk van de 4 borden.
- Leg er een paar frambozen op en dek dit af met het homogene mengsel.
- Herhaal dit tot de boudoires op zijn en bedek als laatste met homogene mengsel.
- Versier de borden met frambozen en frambozen coulis
- Zet de bieramisu 4 uur in de koelkast.
- Werk af met de amandelschilfers (lichtjes roosteren in een pan zonder vetstof en op een laag vuur) en de muntblaadjes
- Dien op met een mooi glas frambozenbier per bord
- Smakelijk