



# Kumulus Tiramisu

## à la Harald Schreib

*für ca 4-6 Portionen*

**3 Eigelb**  
**125 Gramm Zucker**  
**4 Blatt Gelantine**  
**250 ml Kumulus Weißbier**  
**100 ml Milch**  
**370 ml Sahne**  
**1 Packerl Löffelbiskuit**

Die Eigelbe und den Zucker Schaumig schlagen.

Die Gelantine im kalten Wasser einweichen.

In der zwischenzeit die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

In die geschlagene Eigelbmasse etwa 100 ml Milch geben

Mit 100ml Kumulus die Gelantine bei leichter Hitze auflösen.

Dann die aufgelöste Gelantine in die Eigelbmasse geben und gut verrühren.

Die Sahne vorsichtig unterheben. Jetzt den Löffelbiskuit in eine Form schichten,  
mit dem restlichen Bier tränken und eine Schicht Creme darauf geben.

Das ganze Wiederholen und mit einer letzten Cremeschicht ablieBen.

Das fertige Tiramisu mindestens 3 Stunden kalt stellen.

**RECHT GUTEN APPETIT!**

