



EEN BIERRECEPT VAN RIK GORREE

Chef in de bierkeuken van Het Bierhuis te Breda. Interesse in een leuke beer-food pairing avond? Heerlijke gerechtjes die perfect passen bij de nog veel lekkerdere speciaalbiertjes! Bel, mail, app, of veel gezelliger, kom langs dan bespreken we, (uiteraard geheel vrijblijvend), de ontelbare mogelijkheden!

BIRRAMISÙ

Het klassieke Italiaanse dessert, gemaakt met Imperial Stout van Brouwerij De Toekomst in Fijnaart.

INGREDIËNTEN (VOOR 8 PERSONEN)

1 flesje Imperial Stout van Brouwerij De Toekomst
4 middelgrote eieren
6 eetlepels fijne kristalsuiker
500 gram mascarpone
halve liter slagroom
1 zak Savoiardi (of Italiaanse vingers)
cacao
melkchocolade



BEREIDING

PLANNING: Het maken van dit heerlijke toetje kost een half uur, maar let op dat de birramisù nog twee uur in de koeling moet om op te stijven.

Klop de koude slagroom in een koude, schone kom en zet in de koelkast. Giet de imperial stout in een schaal. Zet ook deze alvast klaar. Scheid vervolgens de eieren. Klop in een andere koude en schone kom de eidooiers met de suiker tot een dikke, bleke massa. Klop vervolgens de mascarpone erdoor. Spatel met een metalen lepel de geklopte slagroom door het mascarpone-mengsel.

Klop in weer een andere kom de eiwitten tot er stijve pieken ontstaan. Spatel vervolgens het schuim snel maar voorzichtig door de mascarpone-massa zodat er zoveel mogelijk lucht in het mengsel blijft.

Wentel elk savoiardi/ lange vinger 2 seconden door de imperial stout, niet langer, want dan worden ze te slap. Laat ze uitlekken en bedek de bodem van de bakjes of vorm ermee. Strijk er een laag mascarpone-mengsel over, en maak nog eens een laag koekjes en mascarpone. Zet de schaal afgedekt met plasticfolie 2 uur in de koelkast zodat de boel kan opstijven. Haal de birramisù een kwartiertje voor het uitserveren uit de koeling. Bestrooi voor het serveren de bakjes of de vorm met cacao (niet teveel) en schaf er de melkchocolade erover. Buon appetito!

Imperial Stout van Brouwerij De Toekomst is verkrijgbaar bij

