

## **Biramisu**

### **Ingrediënten**

**4 eierdooiers**  
**4 eetlepels Nimit Senior**  
**400 gram mascarpone**  
**250 ml slagroom**  
**200 ml Nimit Senior**  
**200 gram lange vingers**  
**25 gram geraspte pure chocolade**  
**Cacaopoeder**  
**100 gram suiker**



### Bereiding

Doe de eierdooiers samen met de suiker en de 4 eetlepels bier in een hittebestendige kom en klop dit geheel tot een glad mengsel.

Verhit een pan met een laag water en verhit de kom met het mengsel au bain-marie. Zorg ervoor dat dit niet gaat koken en blijf roeren tot je een mooi dik mengsel hebt.

Zet de schaal in een bak met koud water en blijf roeren tot dit mooi kan afkoelen.

Wanneer dit is afgekoeld, voeg de mascarpone erdoorheen tot dit mooi gemengd is.

Sla de slagroom stijf en vouw dit door het mengsel.

Doe 200 ml bier in een schaal, waarin je makkelijk de lange vinger kort kunt dopen. Neem een schaal met opstaande rand en begin met een laag lange vingers die kort in het bier hebben gelegen.

Doe daar bovenop een laag van het mascarpone mengsel en voeg wat geraspte chocolade toe.

Herhaal deze stap nogmaals.

Bovenop dit alles strooi je een laagje cacaopoeder en wat geraspte pure chocolade.

Zet de schaal in de koelkast en laat minimaal een uur opstijven.

Heerlijk genieten van dit mooie dessert!