

Bieramisu (voor 6 pers.)

1 bakje mascarpone, 1 bakje slagroom (250 ml) 2 zakjes vanillesuiker, 1 flinke reep pure chocola, wat lange vingers, een scheut 'stoutbier' en wat espressopoeder.

Doe de mascarpone, slagroom en vanillesuiker in een kom en mix het geheel tot stijve pieken.

Breek de reep in stukjes en laat deze 'au bain-marie' smelten. Laat de chocola even afkoelen en werk ze dan met een spatel door het mascarponemengsel.

Doe een scheut stout in een kom en roer er een theelepel espresso door. Drenk de lange vingers hierin en rangschik ze op een bord of schaal. Leg hier een eerste laag van de chocolademousse overheen. Herhaal dit een tweede keer. Versier de bieramisu met wat stukjes chocola o.i.d. en zet hem in de koeling.

Chocola