



BIRRIFICIO FARNESE

BIRRAMISU'

Ingredienti (per 4 persone) :

INGREDIENTI

Per lo zabaione:

- 60 ml birra Chica
- 6 tuorli
- 120g zucchero

Per la crema:

- 250 ml panna
- 100 g mascarpone

Per la bagna:

- 200 ml caffè
- 50g zucchero
- 200 ml birra Carbon

Cacao in polvere amaro q.b.

Savoardi

PREPARAZIONE

- Iniziate preparando la bagna quindi mettete un pentolino sul fuoco con la birra e lo zucchero. Quando lo zucchero sarà disciolto completamente aggiungete il caffè e lasciate sul fuoco finché l'alcool non sarà evaporato
- Nel frattempo montate la panna e unite il mascarpone poco alla volta; una volta amalgamati teneteli in frigorifero.
- Montate con le fruste i tuorli e lo zucchero per fare lo zabaione; quando il tutto sarà chiaro e spumoso aggiungete pian piano la birra e continuate a montare fino a completo assorbimento. Versatelo in una pentola e a bagnomaria continuate a montare per 10-15min finché non sarà una crema densa.
- Lasciatela intiepidire; unite la crema allo zabaione un po' alla volta.
- Inzuppate i savoiardi e ed alternate gli strati di savoiardi e crema.
- Terminate il tutto con una spolverata di cacao amaro