



Birramisù

Ingredienti per lo zabaione alla birra:

60 ml	Birra chiara,
120 g	Zucchero
n° 6	Tuorli
300 ml	Ricotta
60 g	Mascarpone

Ingredienti per la bagna:

200 ml	Birra chiara
200 ml	Caffè (4 caffè da moka)
50 g	Zucchero

Altri ingredienti:

q.b.	Cacao in polvere amaro
n° 12/15	Savoardi per strato (la ricetta è prevista per 3 strati)

Preparazione:

1. Preparare la bagna: mettete sul fuoco un pentolino con 200 ml di birra e aggiungere 50 g di zucchero. Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, aggiungere il caffè e lasciare il liquido sul fuoco finché l'alcol della birra non sarà evaporato.
2. Con una spatola ammorbidire la ricotta e il mascarpone. Unire la ricotta poco alla volta e delicatamente al mascarpone e quando si saranno perfettamente amalgamati conservate in frigorifero.
3. Ora, procedere con la preparazione dello zabaione alla birra: montare, con l'aiuto di una planetaria dotata di fruste, i tuorli con lo zucchero rimasto (120 g) fino a quando il composto risulterà chiaro e spumoso. Aggiungere a filo la birra rimanente (60 ml) a temperatura ambiente e continuare a montare fino a completo assorbimento.
4. Versare la vostra crema in una pentola con il manico e porla a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 d'acqua calda. Intanto, continuare a mescolare con una frusta elettrica per 10-15 minuti finché la crema risulterà densa e gonfia.
5. Aggiungere la crema alla birra al composto di ricotta e mascarpone un po' alla volta con movimenti circolari dall'alto verso il basso, in modo da non far smontare il tutto. La crema del birramisù è pronta.
6. Inzuppare i savoiardi nella bagna (attenti a non inzupparli troppo) e formare il primo strato. Ricoprire i savoiardi con uno strato di crema alla birra e livellarlo bene con un cucchiaino. Spolverare con il cacao amaro tutta la superficie. Disporre, poi, il secondo strato di savoiardi e ricoprire nuovamente con la crema. Aggiungere quindi l'ultimo strato di savoiardi, ricoprire con la crema alla birra e terminare con una generosa spolverata di cacao amaro.