

## Birramisù, il tiramisù alla birra



Il birramisù è un dolce particolare, il nome non nasconde che si tratta di tiramisù preparato con la birra, possibilmente con birra doppio malto, magari belga.

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare il birramisù. Come prima cosa devi preparare lo zabaione alla birra: monta i tuorli con lo zucchero in una boule, aggiungi i 30 ml di birra e mescola. Versa il composto in un pentolino e mettilo a cuocere fino a che non bolle. Spegni il fuoco e fai raffreddare.

Intanto monta la panna fredda di frigo, aggiungi il formaggio mascarpone e mescola delicatamente dal basso verso l'alto. Aggiungi quindi lo zabaione alla birra freddo preparato in precedenza e mescola bene.

Per preparare l'intingolo dove bagnerai i pavesini devi scaldare in un pentolino 100 ml di birra facendone evaporare l'alcool, poi aggiungi lo zucchero e cuoci finchè non si sarà sciolto del tutto; a questo punto aggiungi il caffè, mescola e spegni il fuoco.

Prendi dei bei bicchieri e componi il birramisù: imbevi velocemente i pavesini nella bagna di birra e caffè, disponili a strati nel bicchiere alternandoli alla crema di mascarpone ed una spolverata di cacao.

Continua a comporre il birramisù a strati fino a riempire i bicchieri e finendo con la crema. Spolvera con del cacao e lascia in frigo per almeno un paio d'ore.

Se non hai uno sbattitore adeguato, compralo subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

## Ingredienti per 4 persone

### Per l'intingolo:

- 100 ml di birra chiara doppio malto
- 100 ml di caffè
- 1 cucchiaino di zucchero

### per la crema:

- 3 tuorli d'uovo
- 30 ml di birra
- 3 cucchiaini di zucchero
- 150 g di mascarpone
- 100 ml di panna

- 150 gr di pavesini
- cacao amaro