

BIRRAMISÙ



Ricetta di Emanuele Bianchin

Realizzata con il prodotto:

Birra LaRü CLITIA



INGREDIENTI

Tuorlo	60 g
Zucchero	150 g
Mascarpone	250 g
Gelatina	4 g
Birra LaRü Clitia	100 g
Panna	250 g
Albume	120 g

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE

- Montare tuorli e 100g di zucchero.
- Montare albume e 50g di zucchero.
- Semimontare la panna.
- Mettere la gelatina a bagno, aggiungerla alla birra e scaldarla fino a scioglimento.
- Unire il mascarpone ai tuorli montare e aggiungere la birra e la gelatina a filo.
- Incorporare l'albume e la panna semimontata.

ASSEMBLAGGIO

- Mettere sul bicchierino un po' di crema, mezzo savoiardo bagnato nella birra, un altro strato di crema, spolverare con cacao.