

## Il Birramisù

Le dosi che ho indicato qui sono per quattro porzioni, le si può tranquillamente raddoppiare o triplicare per prepararne in quantità maggiore.

Ingredienti:

### Zabaione alla birra

<a href="#">birra Pils</a>	ml.	30
uova (solo i tuorli)		3
zucchero	g.	60

### Puccia savoiardi

birra Pils	ml.	100
caffè	ml.	100
zucchero	g.	25

### Crema finale alla panna

<a href="#">Mascarpone</a> (facoltativo)	g.	30
Panna	ml.	150

### Guarnizione boccali

<a href="#">savoardi</a>	pz.	6
cacao in polvere amaro		QB.
caramello (facoltativo)		Ad Lib.
panna montata per il cappello di schiuma (facoltativa)		

Preparazione:

Per prima cosa preparare lo [zabaione](#) che dovrà essere completamente raffreddato al momento di utilizzarlo: montare, con la frusta a mano o con quella elettrica i tuorli con lo zucchero. La crema dovrà gonfiarsi molto. Aggiungere poi, lentamente e continuando a mescolare la birra. Proseguire la cottura a bagnomaria continuando a mescolare per almeno una quindicina di minuti; la crema che ne risulta dev'essere omogenea e non disfarsi. Lasciarlo raffreddare completamente prima di utilizzarlo.

Passare poi alla puccia per i savoiardi: versare in un pentolino sul fuoco la birra e aggiungere lo zucchero via via, mescolando. Quando lo zucchero è del tutto sciolto versare il caffè e cuocere fino a completa evaporazione dell'alcool della birra.

Montare la panna molto ferma, e aggiungere quindi il mascarpone. Quindi amalgamare questo composto, con la spatola, allo zabaione alla birra. Per evitare che la panna si smonti, la si può montare aggiungendo verso la fine uno stabilizzatore per panna.

Ora la crema è pronta e si può passare alla fase finale!

Passare rapidamente i [savoardi](#) nella puccia (non si devono ammollare ma solo impregnare appena), disporli nei contenitori scelti, ricoprirli generosamente di crema e spolverarli poi di cacao in polvere.

Ripeter l'operazione una seconda volta in modo da riempire a fondo il contenitore. Qui nelle foto che seguono sono stati usati, in diverse occasioni, diversi tipi di boccali e di bicchieri; le coppette da dessert sono ugualmente adatte.

I birramisù possono essere serviti così, magari decorati con dei biscotti o delle cialde. Ma certo, serviti in boccali da birra e con un grande cappello di panna montata a simulare la spuma della birra, sono fantastici: non solo da mangiare ma anche da vedere!