

# Cucino a modo MIO.it

## Birramisù

Variante del famosissimo tiramisù, se vuoi un gusto più deciso puoi usare una birra rossa oppure raddoppiare la colla di pesce e aggiungere un poco di birra quando si scioglie nel pentolino.



5  
Porzioni



20 min.  
Preparazione

## Ingredienti

500 GR	MASCARPONE
500 GR	PANNA MONTATA
150 GR	ZUCCHERO
4	TUORLI
8 GR	COLLA DI PESCE
15	SAVOIARDI
50 GR	CIOCCOLATO FONDENTE A SCAGLIE
33 CL	BIRRA
Q.B.	CACAO IN POLVERE

## Procedimento

1

SBATTI LO ZUCCHERO CON I TUORLI, AGGIUNGI IL MASCARPONE, AGGIUNGI LA COLLA DI PESCE AMMOLLATA E SCIOLTA IN UN PENTOLINA CON POCHISSIMA ACQUA E INFINE LA PANNA MONTATA, LASCIALA RIPOSARE IN FRIGO PER 30 MINUTI

2

PRENDI I SAVOIARDI, INZUPPALI NELLA BIRRA PER POCHI SECONDI E DISPONILI GIÀ NEL PIATTO O CIOTOLA

3

PRENDI LA CREMA DAL FRIGO, CON UN CUCCHIAIO METTILA SUI SAVOIARDI, SOPRA LE SCAGLIE DI CIOCCOLATO E PER FINIRE IL CACAO IN POLVERE

## Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
969	10,86 gr	36,44 gr	87,38 gr