



## **BIRRAMISU'** alla **Dark Ale**



### **Ingredienti**

300 g di savoiardi  
4 uova  
100 g di zucchero semolato  
500 g di mascarpone  
Cacao amaro q.b  
Birra Dark Ale della **Green's**

### **Procedimento**

Per prima cosa in planetaria mettete zucchero e i rossi dell'uovo, montateli per bene, a parte montate gli albumi a neve. Incorporate il mascarpone, e mescolate con la frusta a mano, aggiungete poco alla volta gli albumi a neve, prendete una pirofila e assemblate il dolce, prendete i savoiardi e bagnateli nella birra **Dark Ale**, create uno strato, versate sopra la crema, create ancora un piano e terminate con la crema, spolverate con cacao amaro e mettete in frigo fino al momento di servire.