



Biramisu à la Licorne Black

Informations

Personnes : **8 personnes**

Préparation : **60 min**

Cuisson : **30 min**

Ingrédients

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 400 g de mascarpone
- 4 oeufs
- 30 cl de Licorne Black
- 150 g de sucre
- 30 biscuits cuillères
- Malt torréfié

Préparation

Préparation

1. Dans une casserole, versez 20 cl de bière. Ajoutez 100 g de sucre et laissez réduire à feu moyen doux jusqu'à obtention d'un sirop épais (comptez 30 minutes environ). Laissez refroidir le sirop de bière.
2. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre restant (50 g).
3. Ajoutez le mascarpone et 4 cl du sirop de bière. Mélangez.
4. Montez les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
5. Plongez les biscuits cuillères dans les 10 cl de bière restants. Dans un plat, alternez une couche de biscuits cuillères puis une couche de crème. Répéter l'opération et placez au frais durant 12h! Saupoudrez de malt torréfié concassé et servir aussitôt.

[Recette de La Cuisine d'Adeline](#)