

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù all'ananas

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se ami i dolci alla frutta e sei sempre alla ricerca di qualche preparazione golosa, il tiramisù all'ananas è proprio ciò che fa per te. Il suo gusto fresco e delicato, la sua cremosità incredibile, rendono questo dessert al cucchiaio davvero irresistibile.

Perfetto da portare a tavola alla fine di un pranzo in famiglia o dopo una cena con amici, il suo sapore e il suo profumo delizioso conquisterà tutti i commensali.

Questo tiramisù con l'ananas è fresco, delicato e molto goloso, perfetto per chi vuole chiudere il pranzo o la cena con un tocco particolare e insolito. L'ananas va a spezzare la nota dolce del dessert e la

combinazione delle consistenze è davvero molto piacevole. Semplice e goloso è perfetto in tante occasioni.

Prova questa ricetta e se ami questo tipo di frutta in modo particolare, ecco per te altre ricette con l'ananas assolutamente da provare:

[arrosto di maiale con ananas](#)

[riso fritto con ananas](#)

[torta all'ananas](#)

INGREDIENTI

ANANAS SCIROPATO 200 gr

SAVOIARDI 200 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 80 gr

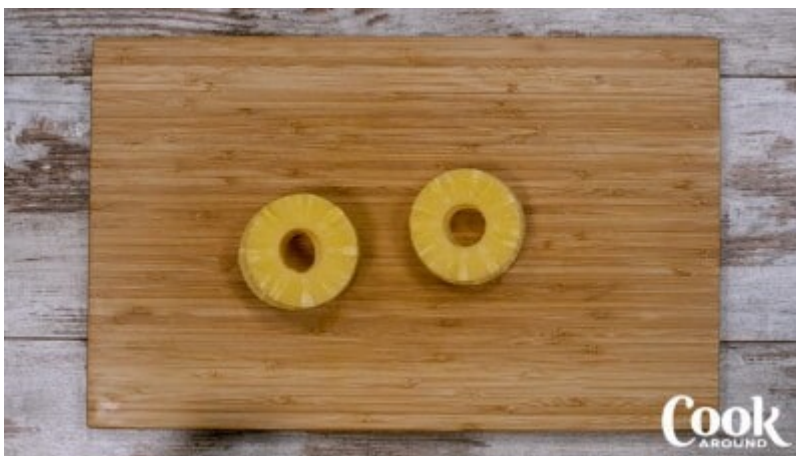
MASCARPONE 500 gr

SUCCO DI ANANAS 250 ml

SCORZA DI LIME

PREPARAZIONE

1 Scola le fette di ananas e tagliale a dadini molto piccoli.





2 Lasciale scolare in un colino o in alternativa strizza su di un panno pulito.



3 Ora monta gli albumi a neve ben ferma.





4 Mescola con le fruste i tuorli con lo zucchero, lavorando per qualche minuto.

Unisci il mascarpone e amalgama sempre con le fruste, in seguito, l'ananas e gli albumi montati a neve ben ferma in quantità tale da ottenere una crema soffice ma stabile.









5 Ora bagna i savoiardi nel succo di ananas.



- 6 Decidi, ora, se realizzare delle monoporzioni oppure se utilizzare una pirofila; in ogni caso dovrai stratificare i savoiardi imbevuti nel succo di ananas con la crema al mascarpone e ananas. Servi con scorza di lime grattugiata a piacere.



7 Fai riposare un po' il tiramisù prima di servire.

