

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù alle fragole e banane

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

12 fragole  
2 banane  
8 tuorli d'uovo  
400 g di zucchero  
200 g di mascarpone  
4 savoiardi.

## PREPARAZIONE



**2** Frullare con il frullatore ad immersione le fragole con la banana.



**3** Sul fondo di una ciotolina (che servirà dopo per servire il tiramisù) mettete un savoiardo a pezzettini.



4 E coprite con il composto.



5 In una ciotola montare, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero.

Quando avrete un composto gonfio e soffice aggiungete il mascarpone.



6 Versare tutto il composto di mascarpone nella ciotola sopra il composto di fragole.

Decorate con delle fragole e dello zucchero a velo e servite.

