

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

400g di fragole  
savoardi  
300g di mascarpone  
250g di zucchero  
4 uova  
1 bicchierino di cognac.

## PREPARAZIONE

- 1 Frullare 300g di fragole con 150g di zucchero e 3/4 di litro d'acqua. Mettere sul fuoco il frullato e portare ad ebollizione. Aggiungere un bicchierino di cognac (o altro liquore a piacere) e lasciare bollire a fuoco basso per circa 20-30 min fino a quando il frullato si restringe. Togliere dal fuoco e far raffreddare. Nel frattempo sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero rimanente; aggiungere il mascarpone e mescolare bene per eliminare tutti i grumi. Montare i bianchi a neve ed aggiungerli alla crema.
- 2 In un contenitore alto formare uno strato di savoiardi imbevuti nel frullato di fragole e

uno strato di crema alternati. Poichè il frullato risulterà abbastanza denso dopo aver disposto i savoiardi imbevuti, potete versarne sopra altro in abbondanza prima di stendere la crema al mascarpone. Finire guarnendo con le fragole rimaste.