

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù alle pesche

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SAVOIARDI 120 gr

MASCARPONE 400 gr

UOVA 4

PESCHE SCIROPPATE sgocciolate - 240 gr

ZUCCHERO 150 gr

SUCCO DI FRUTTA ALLA PESCA 80 ml

MENTA

Il **Tiramisù alle pesche** è la nostra versione estiva del dolce italiano più amato nel mondo. **Fresco, cremoso e più leggero** della versione classica, è il dolce perfetto da servire a fine pasto o durante una cena all'aperto. Questa ricetta mantiene la base del [tiramisù tradizionale](#) con mascarpone e savoiardi, ma si arricchisce con [pesche sciroppate](#) e succo alla pesca per un tocco fruttato e rinfrescante. Da preparare anche con pesche fresche di stagione, si presta a infinite varianti, come l'aggiunta di cocco rapè o frutta secca. Lasciatevi conquistare anche da quello [alle fragole](#) o dal [semifreddo agli amaretti](#).

COME FARE IL TIRAMISÙ ALLE PESCHE

1 Quando vuoi realizzare la ricetta del tiramisù alle pesche, per prima cosa sguscia le uova separando i tuorli dagli albumi.

Monta gli albumi a neve ben ferma ed i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.





2

Lavora il mascarpone per ammorbidirlo, quindi unisci i tuorli montati.

Incorpora gli albumi montati a neve alla crema in quantità tale che il composto risulti morbido ma stabile.

Unisci le pesche precedentemente tagliate a dadini alla crema, conservane una da tagliare a spicchi per la decorazione finale, al mascarpone, lascia in frigo fino all'utilizzo.





- 3 A questo punto bagna i savoiardi nel succo di pesca e ponili in un bicchiere o coppa alternando a strati di crema al mascarpone.





4 Termina con uno strato di crema, gli spicchi di pesca e foglie di menta a piacere.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto della crema perfetta: Il nostro trucco per una crema al mascarpone super soffice è incorporare gli albumi montati a neve con molta delicatezza. Usa una spatola e fai movimenti lenti dal basso verso l'alto, per non smontare tutta l'aria che hai faticosamente incorporato.

Pesche fresche o sciroppate? Se è stagione, ti consigliamo di usare delle pesche fresche, gialle e ben mature: il loro profumo è impagabile. Se non le trovi, quelle sciroppate sono un'ottima alternativa. In questo caso, puoi usare il loro sciroppo per bagnare i savoiardi.

Consiglio anti-spreco: Ti è avanzata un po' di crema? Non buttarla! Mettila in una coppetta con dei biscotti sbriciolati sul fondo e della frutta fresca. Avrai una merenda golosa pronta in un attimo.

COME CONSERVARE IL TIRAMISÙ ALLE PESCHE

Il **tiramisù** è uno di quei dolci che, se riposa, diventa ancora più buono. Puoi conservarlo in frigorifero, coperto con pellicola, per 1-2 giorni. Ti consigliamo di aggiungere le fettine di pesca per la decorazione solo prima di servirlo, per mantenerle fresche.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pesche al cioccolato](#): dolcetti semplici da realizzare, ideali come dessert finger food.

[Pesche ripiene alla piemontese](#): una ricetta della tradizione, perfetta a fine pasto o per una merenda ricca.

[Bicchierini di pesche e amaretti](#): un dessert al cucchiaio goloso e scenografico.

[Gelato alla pesca](#): fresco e cremoso, ottimo da preparare anche senza gelatiera.