

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con crema alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

biscotti tipo Pavesini 300 gr.
mascarpone 500 gr.
uova 3
zucchero 8 cucchiari
fragole 200 gr.
succo di ananas 50 ml.

PREPARAZIONE

1 Preparare le creme.

Lavate le fragole velocemente sotto l'acqua, asciugatele bene con carta da cucina.

Rompete le uova separando albumi e tuorli.

Montate gli albumi con 3 cucchiari di zucchero.

Unite a 250 gr. di mascarpone gli albumi montati e metà fragole a pezzetti, mescolando

delicatamente con una forchetta.

Montate i tuorli e 3 cucchiaini di zucchero.

Incorporate il mascarpone e i pezzetti di fragole rimasti, mescolate con la forchetta.

Comporre il dolce

Bagnate velocemente i biscotti nel succo d'ananas, e formate uno strato in una teglia rettangolare.

Coprite con la crema di tuorli, in modo uniforme.

Fate un altro strato di biscotti, imbevuti nel succo.

Coprite bene con la crema di albumi.

Coprite con un ultimo strato di biscotti.

Coprite con le fragole rimaste tagliate a rondelle.

Spolverare il dolce con lo zucchero rimasto, e tenere in frigo per 4 ore.