

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù con le fragole

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI PER LA FROLLA AL CACAO

BURRO 200 gr

ZUCCHERO A VELO 130 gr

TUORLO D'UOVO 50 gr

FARINA 300 gr

CACAO AMARO 30 gr

## PER LA CREMA AL MASCARPONE E

## FRAGOLE

MASCARPONE 250 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

FRAGOLE 500 gr

## PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: mescolare bene farina, cacao, zucchero a velo.



2 Aggiungete il burro a pezzetti.



3 Iniziate ad impastare.

Aggiungete i tuorli.



4 Impastare fino ad avere una pasta omogenea e metterla nel frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo da 24 cm imburato ed infarinato, coprite con un foglio di carta forno e con fagioli secchi.



5 Infornate a 180°C per 15 minuti.



6 Per la crema: in una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero.



7 Montare con le fruste elettriche, unite il mascarpone e mescolare delicatamente.



8 Montare gli albumi ed uniteli al composto.



9 Tagliare le fragole a pezzi ed unitele alla crema.



**10** In una piccola pirofila mettete uno strato di pasta frolla tagliata a pezzi piccoli, coprite con la crema e proseguite fino a quando gli ingredienti saranno finiti.

Decorare con le fragole.





11 Se volete potete realizzare delle monoporzioni usando delle coppe e formando gli strati con frolla e crema.

