

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù di ciliegie e vaniglia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

200 g di farina  
100 g di burro  
50 g di zucchero. 1 bustina di vanillina  
2 cucchiaini di acqua fredda.

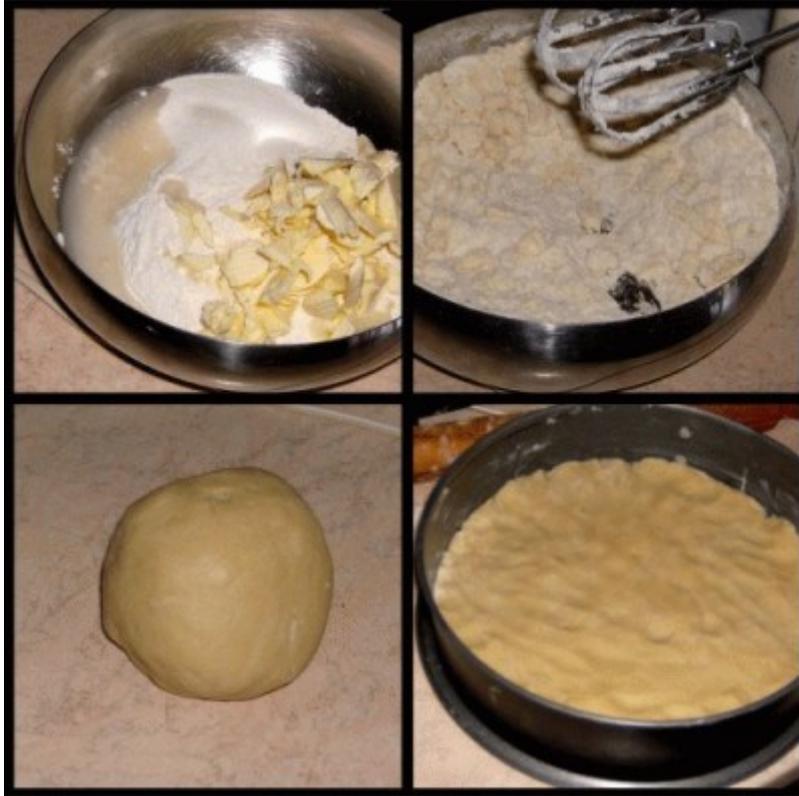
## PER LA FARCITURA

500 ml di latte  
50 g di zucchero  
1 bustina di preparato in polvere per budino alla vaniglia  
150 g di burro  
200 ml di panna montata non zuccherata  
400 g di confettura di ciliegie  
200 g di savoiardi  
50 ml di kirsch  
50 ml d'acqua  
25 g di zucchero.

# PREPARAZIONE

**1** Montare con le fruste elettriche farina, acqua, zucchero, vanillina e burro.

Impastare infine con le mani e stenderlo aiutandosi con le mani in una tortiera apribile di 24 cm di diametro imburrate bene.



**2** Infornate a 180°C per 30 minuti.

Preparate il budino mettendo in una casseruola latte, zucchero ed il preparato in busta e fate addensare.

Togliete dal fuoco e incorporate il burro a pezzetti.

Farlo raffreddare bene e infine unite la panna montata e mescolare.



**3** Spalmate metà della confettura di ciliegie sulla base del dolce e ricopritela con metà dei savoiardi.

Mescolate il kirsch,l'acqua e lo zucchero e spennellate sui savoiardi.

Versate sopra metà del budino e stendetelo uniformemente.



4 Fate un secondo strato come il precedente.



5 Fate riposare 12 ore in frigo.



"Tiramisù" di ciliegie e vaniglia



La fetta.....