

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù di fragole

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *QUALCHE ORA DI RIPOSO IN FRIGO*



INGREDIENTI

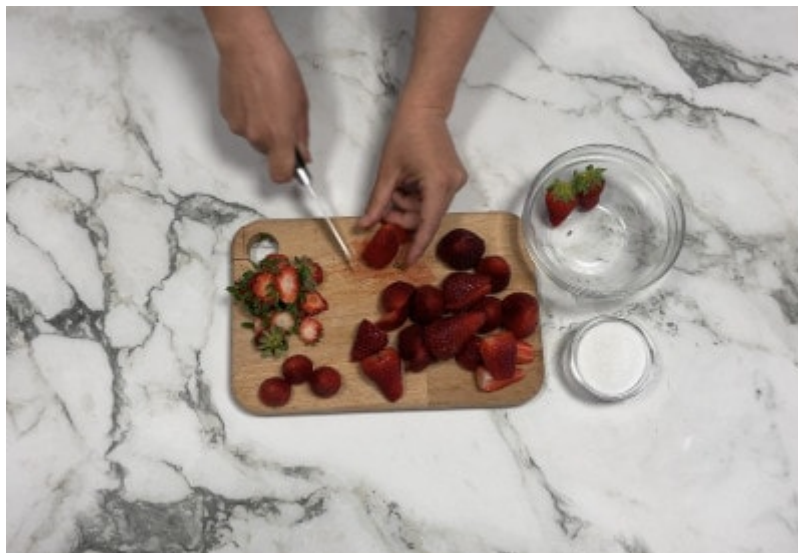
MASCARPONE 500 gr
FRAGOLE 400 gr
ZUCCHERO A VELO 140 gr
SAVOIARDI 100 gr
ZUCCHERO 20 gr
ALBUMI D'UOVO 2
SALE

Il **tiramisù di fragole** è un [dolce al cucchiaio](#) fresco e delicato, preparato con crema al mascarpone, fragole frullate e savoiardi. Si serve in coppetta ed è perfetto per concludere un pranzo o una cena con un [dessert](#) leggero, cremoso e scenografico, adatto a tutta la famiglia

COME FARE IL TIRAMISÙ DI FRAGOLE

1 Lava bene le fragole, delicatamente per non rovinarle e con acqua fredda.

Lasciane da parte 4 intere scegliendole della stessa forma e dimensione, queste ti serviranno per decorare le coppette. Togli il picciolo alle altre e tagliale a pezzi.



2 Metti le fragole tagliate nel bicchiere di un frullatore, aggiungi lo zucchero e frulla per il tempo necessario ad ottenere una purea.





3 Per rendere la purea di consistenza vellutata ti consiglio di passarla al setaccio. Procedi in questo modo: sistema un passino a maglia sottile sopra ad una ciotola, versaci la purea di fragole e con una spatola inizia a mescolare spingendo delicatamente la polpa di fragole verso le maglie del setaccio.





4 Adesso monta gli albumi: mettili in una ciotola ben pulita, o nel bicchiere del frullatore, aggiungi un pizzico di sale e montali a neve ben ferma.





- 5 Adesso assembli la crema per il tiramisù di fragole: in una ciotola capiente versa il mascarpone, aggiungi i 2/3 della purea di fragole e mescola bene con una spatola fino a che il composto non prende una bella colorazione rosa.





6 Aggiungi lo zucchero a velo, mescola per farlo assorbire e poi unisci gli albumi, Con gli albumi procedi a cucchiaiate e mescola con movimento delicato dall'alto verso il basso per non smontarli.





- 7 Metti sul piano di lavoro le coppette che ti serviranno e sistema in ognuna un cucchiaino di crema, inzuppa alcuni savoiardi e ponili sopra la crema nelle coppette.



- 8 Copri con altra crema e fai un altro strato con i savoiardi imbevuti nelle fragole, termina con la crema e lisciala bene in superficie con la spatola.





9 Sopra l'ultimo strato di crema fai cadere un cucchiaino di purea di fragole, poi decora la superficie delle coppette con dei savoiardi spezzati, secondo il tuo gusto.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa fragole ben mature per ottenere una purea naturalmente dolce.

La purea avanzata si può usare su gelati, yogurt o pancakes.

Sostituisci i savoiardi con avanzi di pan di Spagna o biscotti secchi sbriciolati.

Se non vuoi usare uova crude, scegli la variante con uova pastorizzate o senza uova.

COME CONSERVARE IL TIRAMISÙ DI FRAGOLE

Conserva il tiramisù di fragole in frigorifero per massimo 1-2 giorni, coperto. Non congelare: la crema tende a separarsi e le fragole rilasciano troppa acqua. Servilo ben freddo, meglio se preparato qualche ora prima per un gusto più intenso.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Tiramisù all'ananas](#) – con frutta tropicale e crema leggera.

[Tiramisù al limoncello](#) – fresco e profumato, senza uova.

[Tiramisù all'arancia](#) – perfetto per l'inverno, agrumato e delicato.

[Tiramisù allo yogurt](#) – variante più leggera e golosa.

[Tiramisù al pistacchio](#) – elegante e originale, con crema al pistacchio.