

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù all'ananas

di: *Cookaround*



Se amate i dolci alla frutta e siete sempre alla ricerca di qualche preparazione golosa, il tiramisù all'ananas è proprio ciò che fa per voi. Il suo gusto fresco e delicato, la sua cremosità incredibile, rende questo dessert al cucchiaio davvero irresistibile.

Perfetto da portare a tavola alla fine di un pranzo in famiglia o dopo una cena con amici. Il suo sapore e il suo profumo delizioso conquisterà tutti i commensali.

Questo tiramisù con l'ananas è fresco, delicato e molto goloso, perfetto per chi vuole chiudere il pranzo o la cena con un tocco particolare e insolito. L'ananas va a spezzare la nota dolce del dessert e la combinazione delle consistenze è davvero molto piacevole. Semplice e goloso è perfetto in tante occasioni.

Provate questa ricetta e se amate questo tipo di

frutta in modo particolare, ecco per voi altre ricette con l'ananas assolutamente da provare:

[arrosto di maiale con ananas](#)

[riso fritto con ananas](#)

[torta all'ananas](#)

INGREDIENTI

ANANAS SCIROPPATO 200 gr

SAVOIARDI 200 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 80 gr

MASCARPONE 500 gr

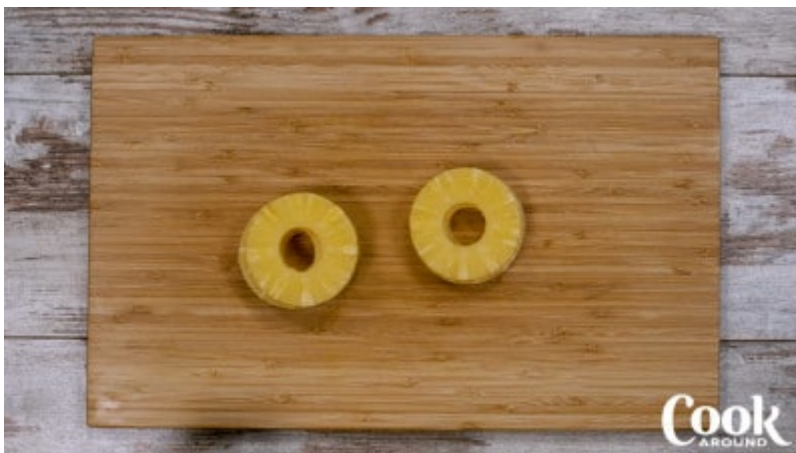
SUCCO DI ANANAS 250 ml

SCORZA DI LIME

PREPARAZIONE

1

Scolate le fette di ananas e tagliatele a dadini molto piccoli.





2 Lasciatele scolare in un colino o in alternativa strizzate su di un panno pulito.



3 Ora montate gli albumi a neve ben ferma.





4 Mescolate con le fruste i tuorli con lo zucchero, lavorando per qualche minuto.

Unite il mascarpone e amalgamate sempre con le fruste, in seguito, l'ananas e gli albumi montati a neve ben ferma in quantita tale da ottenere una crema soffice ma stabile.









5 Ora bagnate i savoiardi nel succo di ananas.



- 6** Decidete, ora, se realizzare delle monoporzioni oppure se utilizzare una pirofila; in ogni caso dovrete stratificare i savoiardi imbevuti nel succo di ananas con la crema al mascarpone e ananas. Servite con scorza di lime grattugiata a piacere.



7 Fate riposare un po' il vostro tiramisù prima di servire.

