

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù alla frutta fresca

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COSTO: medio

NOTE: 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Il tiramisù alla frutta è la versione più fresca e colorata di un [grande classico](#) della pasticceria italiana. Questo goloso [dessert](#) prevede la stessa base di savoiardi e crema al mascarpone, ma arricchita con tanta frutta fresca e con una bagna al succo di frutta, che lo rendono particolarmente adatto al periodo estivo, ai bambini o come validissima alternativa da proporre a chi non ama il caffè.

Scoprite altre sfiziose varianti di questa tradizionale ricetta:

[Tiramisù al limone](#)

[Tiramisù morbido](#)

[Tiramisù allo zabaione](#)

[Tiramisù senza uova al limoncello](#)

INGREDIENTI

SAVOIARDI 300 gr

MASCARPONE 500 gr

UOVA 5 grandi - 325 gr

ZUCCHERO 100 gr

ANANAS 100 gr

PESCHE 100 gr

MIRTILLI 100 gr

KIWI 100 gr

SUCCO DI ANANAS 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il tiramisù con frutta fresca separare con attenzione i tuorli dagli albumi, ricordando che questi ultimi non monteranno se ci sarà traccia di tuorli al loro interno. Versare lo zucchero nei tuorli e montarli con uno sbattitore elettrico, fin quando saranno diventati chiari e spumosi.





2 Aggiungere il mascarpone e inglobarlo abbassando al minimo la velocità dello sbattitore e muovendolo lentamente, per evitare di smontare il composto di uova e ottenere, invece, una crema densa e compatta.



3 Montare ora gli albumi con le fruste pulite a neve ben ferma: saranno ben montate

quando, inclinando la ciotola, la massa rimarrà salda al suo posto e non scivolerà via.



- 4 Quando gli albumi saranno montati alla perfezione, unirli al composto al mascarpone poco per volta, mescolando con una spatola o una frusta a mano con un movimento delicato dall'alto verso il basso.

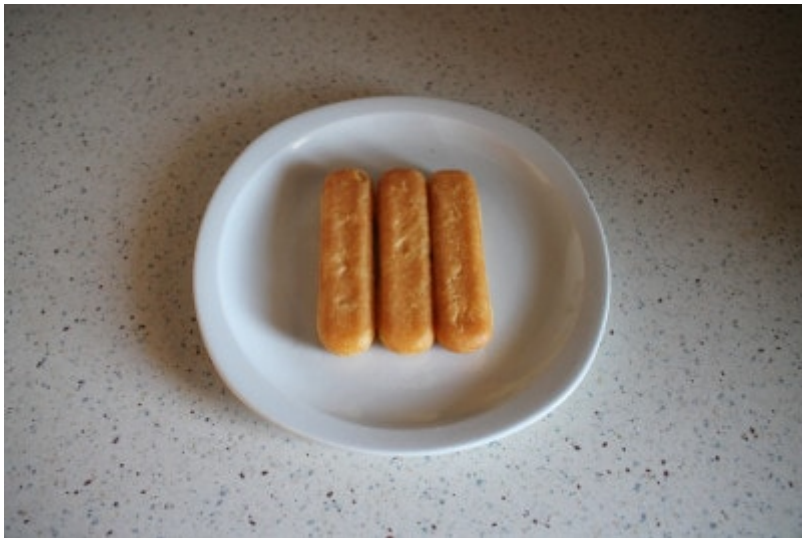


5 Una volta pronta la crema, si potrà iniziare ad assemblare il tiramisù. Versare il succo di ananas in una ciotola, se il gusto è troppo intenso, si può diluire con poca acqua, questa sarà la bagna del dolce.





- 6 Si potrà comporre un tiramisù unico oppure delle monoporzioni, in entrambi i casi si procederà nel medesimo modo. Spalmare pochissima crema sul fondo del recipiente scelto, sopra adagiare uno strato di savoiardi intinti nel succo di ananas e ricoprire con un generoso strato di crema.



7 Coprire con un secondo strato di savoiardi bagnati nel succo e terminare con altra crema al mascarpone, porre, quindi, in frigorifero a rassodare per circa 3 ore. La frutta va aggiunta all'ultimo momento, in modo che in frigorifero non perda lucidità e freschezza. Al momento di servire, lavare accuratamente la frutta, sbucciarla, tagliarla a pezzi e distribuirla sul tiramisù. Il tiramisù alla frutta fresca, con i suoi colori brillanti è pronto per essere gustato in tutta la sua freschezza.



CONSERVAZIONE

Conservare il tiramisù alla frutta in frigorifero ben coperto al massimo per un paio di giorni. Il dolce può essere congelato al massimo per un mese.

CONSIGLIO

Naturalmente si può utilizzare qualunque tipo di frutta, prediligendo la frutta di stagione o adattando il dolce al gusto personale.