DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù alla frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *3 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

Quando il caldo si fa sentire, la voglia di un **dolce fresco e senza cottura** è irresistibile. Per noi, il **tiramisù alla frutta** è la risposta perfetta: una versione estiva e colorata del grande classico al caffè. Questa ricetta unisce la morbidezza della crema al mascarpone alla freschezza della frutta di stagione. Il risultato è un dolce al cucchiaio leggero e scenografico, ideale per concludere una cena estiva o per una merenda golosa, proprio come una cheesecake allo yogurt.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL TIRAMISÙ ALLA FRUTTA FRESCA

MASCARPONE 500 gr

UOVA 5 grandi - 325 gr

SAVOIARDI 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

ANANAS 100 gr

PESCHE 100 gr

MIRTILLI 100 gr

KIWI 100 gr

SUCCO DI ANANAS 200 gr

Come fare il tiramisù alla frutta fresca

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

2 Aggiungi il mascarpone e inglobalo abbassando al minimo la velocità dello sbattitore e muovendolo lentamente in circolo, procedi così fino ad ottenere una crema soda e montata.

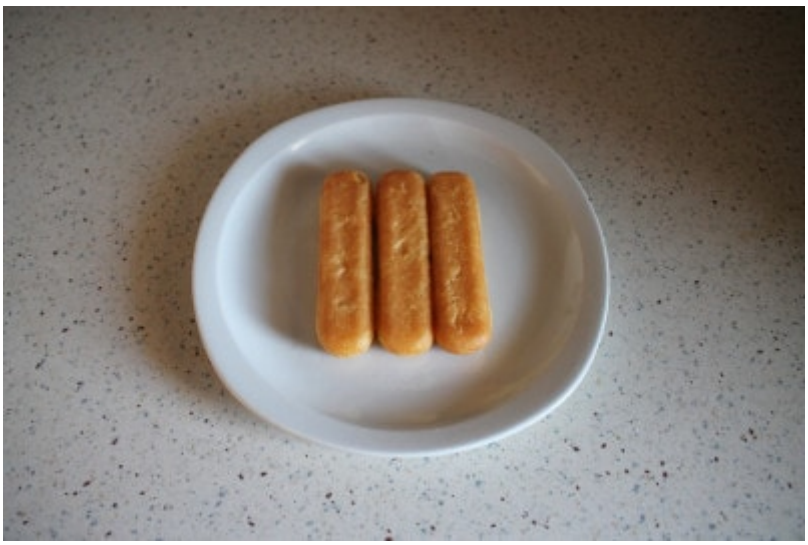
3 Monta gli albumi a neve ferma, usando le fruste pulite.

4 Quando gli albumi saranno montati alla perfezione, uniscili al composto di 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. Versa il succo di

ananas in una ciotola, se il gusto è troppo intenso puoi diluirlo con poca acqua, questa sarà la bagna del dolce.

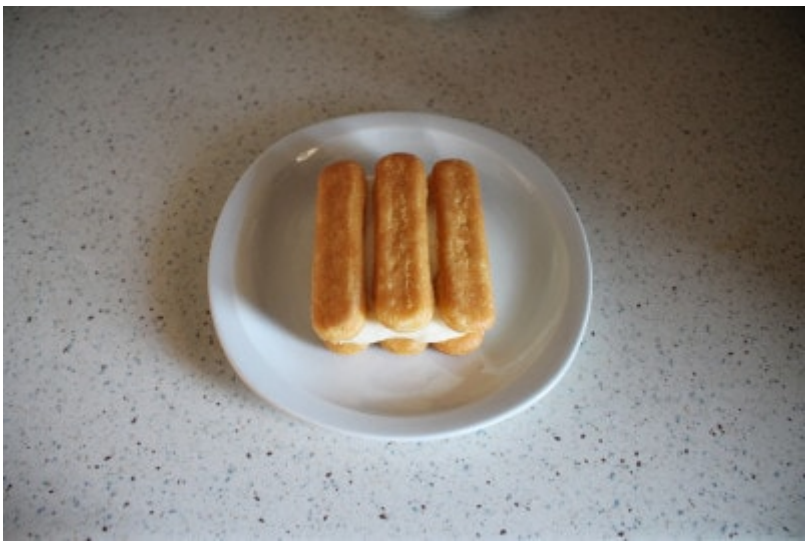
6 Componi il dolce: spalma pochissima crema sul fondo del recipiente che conterrà il dolce finito, sopra la crema disponi uno strato di savoiardi intinti nel succo di ananas e ricopri con un generoso strato di crema.



7 Copri con un secondo strato di savoiardi bagnati nel succo e termina con altra crema al mascarpone, riponi 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, lava accuratamente la frutta, sbucciala, tagliala a pezzi e distribuiscila sul tiramisù. Il tiramisù alla frutta fresca, con i suoi colori brillanti è pronto per essere gustato in tutta la sua freschezza.



Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Per un tiramisù impeccabile, ecco i nostri trucchi.

Crema a regola d'arte: Il segreto per una crema soffice è incorporare gli albumi montati a neve con delicatezza, con un movimento dal basso verso l'alto per non smontarli. Attenzione a non lavorare troppo il mascarpone, altrimenti potrebbe "impazzire" e diventare liquido.
La frutta? Alla fine! Per mantenere i colori brillanti e la consistenza croccante, consigliamo di aggiungere la frutta fresca solo al momento di servire. Se la metti prima del riposo in frigo, potrebbe rilasciare acqua e diventare meno invitante.
Inzuppo perfetto: I savoiardi vanno intinti nel succo di ananas per una frazione di secondo. Un inzuppo troppo lungo li renderebbe mollicci, rovinando la consistenza del dolce.
Non buttare il cuore dell'ananas! La parte centrale e più dura dell'ananas, che di solito si scarta, è ottima per aromatizzare l'acqua. Mettila in una caraffa d'acqua in frigo e avrai una bevanda dissetante e profumata a costo zero.

Come conservare il tiramisù alla frutta

Il tiramisù alla frutta va conservato in frigorifero, ben coperto con pellicola trasparente, per al massimo un paio di giorni. Data la presenza di uova crude e mascarpone, è un dolce delicato. Sconsigliamo di congelarlo, perché il mascarpone tende a perdere la sua consistenza cremosa una volta scongelato.

Potresti cucinare anche...

Se ami i dolci freschi e cremosi, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

Tiramisù al Limoncello: Una variante profumatissima e digestiva, con tutta la freschezza degli agrumi.
Tiramisù alle Fragole: Un altro grande classico della bella stagione, goloso e amatissimo dai bambini.
Cheesecake Tiramisù: L'unione di due mondi: la cremosità del tiramisù incontra la base croccante della cheesecake.