

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù alle fragole con uova pastorizzate

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il tiramisù alle fragole è un dessert che coniuga il classico sapore del [tiramisù](#) con la freschezza e la dolcezza delle fragole, un dolce perfetto per la primavera e l'estate.

La nostra ricetta, si distingue per un'importante variante: la cremosa [crema al mascarpone](#) viene preparata con uova pastorizzate, eliminando il rischio di salmonellosi derivante dalle uova crude.

Ecco perché scegliere il tiramisù alle fragole con uova pastorizzate?

Le uova pastorizzate eliminano il rischio di salmonellosi, rendendo il dolce sicuro per tutti,

compresi bambini, anziani e donne incinte.

La pastorizzazione delle uova non ne altera il sapore, quindi il tiramisù alle fragole mantiene il suo gusto classico e delizioso.

La ricetta del tiramisù alle fragole è semplice e veloce da seguire, anche per chi è alle prime armi in cucina.

Il tiramisù alle fragole con uova pastorizzate può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero, rendendolo ideale per feste e buffet.

Con il tiramisù alle fragole con uova pastorizzate puoi gustare un dessert fresco, sicuro e delizioso, perfetto per ogni occasione! Prova subito questa ricetta molto semplice, segui il passo passo fotografico per ottenere un tiramisù alle fragole a regola d'arte!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Crema caramel](#)

[Panna cotta](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[Tiramisù senza uova](#)

[Cheesecake fredda ai frutti di bosco](#)

COSA SERVE PER FARE LA CREMA DI MASCARPONE

MASCARPONE 500 gr

ZUCCHERO 125 gr

ACQUA 50 gr

TUORLI 3

COSA SERVE PER FARE IL TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

FRAGOLE 500 gr

SAVOIARDI 400 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

SUCCO DI LIMONE

COME SI PREPARA IL TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE CON UOVA

- 1 Inizia a preparare il tiramisù alle fragole: lava le fragole, elimina le foglioline e il picciolo, taglia ogni fragola a piccoli pezzi e versale in una ciotola. **PASTORIZZATE** Aggiungi 2 cucchiaini di zucchero e il succo di mezzo limone appena spremuto. Mescola il tutto per amalgamare e copri la ciotola con della pellicola da cucina, poi riponi in frigo per circa un'ora.





2 Mentre le fragole si insaporiscono in zucchero e limone puoi preparare le uova pastorizzate: versa in un pentolino l'acqua e i 150 g di zucchero, metti sul fuoco e, con un termometro da cucina porta la temperatura a 121°C.

Nel frattempo che lo sciroppo arriva a temperatura, versa i tuorli in una ciotola e lavorali con le fruste elettriche. Quando lo sciroppo sarà arrivato a 121°C togliilo dal fuoco e fallo incorporare a filo ai tuorli, sempre lavorandoli con le fruste elettriche, vedrai che il composto man mano che si raffredda si monta e diventa gonfio e chiaro, non avere fretta, ci vorranno almeno 5 minuti per ottenere un buon risultato





3 Quando i tuorli saranno ben montati aggiungi il mascarpone a cucchiariate e fallo

incorporare, sempre usando con le fruste, fino ad ottenere una crema liscia e bella gonfia.



- 4 Adesso puoi iniziare ad assemblare il tiramisù: passa i savoiardi nel succo di marinatura delle fragole e adagiali sul fondo della teglia, versa metà crema e livellala con il retro di un cucchiaio. Aggiungi dei pezzi di fragole marinate e copri con un altro strato di savoiardi imbevuti nel succo delle fragole, versa la restante crema di mascarpone e copri con le fragole. Ora il tiramisù alle fragole è pronto, copri con della pellicola trasparente e riponilo in frigorifero per almeno 1 ora prima di servirlo.





CONSIGLIO

Puoi preparare il tiramisù alle fragole con uova pastorizzate dal giorno prima, se ne avanza non conservarlo per più di altre 24 ore, chiaramente deve essere riposto in frigo in un contenitore ermetico adatto. Non congelare!