DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù ananas e fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il **tiramisù ananas e fragole** è un dessert senza uova, **fresco e colorato**. Strati di savoiardi bagnati nello sciroppo d'ananas si alternano a crema di mascarpone, panna montata e purea di fragole. Un **dolce facile**, veloce e perfetto da servire in bicchierini monoporzione

Cosa serve per cucinare il tiramisù ananas e fragole

ANANAS SCIROPPATO 560 gr

MASCARPONE 500 gr

PANNA DA MONTARE 400 ml

FRAGOLE 300 gr

SAVOIARDI 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

FOGLIE DI MENTA

Come fare il tiramisù ananas e fragole

1 Per prima cosa metti il mascarpone in una ciotola insieme allo zucchero, poi inizia a

mescolare con una spatola fino ad ottenere una crema morbida.

2 Monta la panna a neve ben ferma e uniscila alla crema, mescola delicatamente per amalgamare gli ingredienti in modo omogeneo.

3 Taglia a pezzettini le fette di ananas sciroppato e conserva il loro liquido.

Taglia le fragole a pezzetti e frullale, tenendone da parte qualcuna per la decorazione.

4 Metti uno strato di crema al mascarpone in ogni bicchiere.

Immergi velocemente i savoiardi nello sciroppo di ananas e stendili sopra alla crema.

5 Ricopri i savoiardi con un sottile strato di purea di fragole, poi aggiungi dei pezzetti di ananas sciroppato.

6 Prosegui ancora con uno strato di savoiardi bagnati velocemente nello sciroppo, un cucchiaio di crema di fragole, l'ananas a pezzetti e concludi con un altro strato di crema al mascarpone.

Decora il tiramisù ananas e fragole con la restante purea e con i pezzetti di fragole e ananas che hai tenuto da parte.

Completa con qualche fogliolina di menta.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare:

Usa tutto il succo dell'ananas per bagnare i savoiardi, senza sprechi.
Se ti avanza della purea di fragole, usala per decorare yogurt o pancakes.
Puoi aggiungere anche pezzetti di altra frutta fresca come pesche o mirtilli.
Se vuoi un sapore ancora più fresco, frulla le fragole insieme a qualche foglia di menta.

Come conservare il tiramisù ananas e fragole

Conserva il **tiramisù ananas e fragole** in frigorifero per massimo 1 giorno, coperto con pellicola.

Puoi congelarlo in monoporzioni per massimo 2 settimane, usando vaschette di alluminio.

Scongela in frigorifero prima di servire.

Potresti cucinare anche...

Tiramisù di fragole – fresco e delicato, con fragole e crema al mascarpone.
Tiramisù senza uova al limoncello – profumato e leggero, perfetto per l'estate.
Tiramisù ai frutti di bosco – variante colorata e golosa.
Tiramisù alla frutta fresca – leggero e naturale, ideale per chi ama i dolci fruttati.
Crostata di fragole – semplice e perfetta per ogni occasione.