

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù ananas e fragole

di: *Tania Meli*

DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso



Oggi il [tiramisù](#) cambia veste e si tinge dei colori dell'estate con la ricetta del tiramisù ananas e fragole! Una variante senza uova e senza caffè del classico dessert al cucchiaio, facile da realizzare e adatta a tutti. La crema a base di mascarpone e panna montata si alterna agli strati di frutta e di savoiardi, che vengono bagnati velocemente con il succo dell'ananas sciroppato. Un [dolce](#) fresco e goloso da gustare a fine pasto in graziosi bicchierini monoporzione, ideale anche per una merenda diversa dal solito!

Provate il tiramisù ananas e fragole e scoprite anche queste altre deliziose varianti alla frutta:

[tiramisù al limone](#)

[tiramisù di fragole](#)
[tiramisù all'ananas](#)
[tiramisù alla frutta fresca](#)

INGREDIENTI

ANANAS SCIROPATO 560 gr

FRAGOLE 300 gr

MASCARPONE 500 gr

PANNA DA MONTARE 400 ml

SAVOIARDI 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

FOGLIE DI MENTA

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete il mascarpone in una ciotola insieme allo zucchero, poi iniziate a mescolare con una spatola fino ad ottenere una crema morbida.





- 2** Montate la panna a neve ben ferma e unitela alla crema, mescolando delicatamente per amalgamarle in modo omogeneo.





3 Tagliate a pezzettini le fette di ananas sciroppato e conservate il loro liquido.

Tagliate le fragole a pezzetti e frullatele, tenendone da parte qualcuna per la decorazione.





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

Immergete velocemente i savoiardi nello sciroppo di ananas e adagiateli sopra alla crema.





5 Ricoprite i savoiardis con un sottile strato di purea di fragole, poi aggiungete dei pezzetti di ananas sciroppato.





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

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

Completate con qualche fogliolina di menta.





CONSIGLIO

CONSERVAZIONE