

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù senza uova ai frutti di bosco

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 5 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sì, lo sappiamo, il tiramisù è uno solo e solo quello può vantare l'uso del nome tradizionale... ma guardate che meraviglia questa **variante colorata ed elegante!**

Il **tiramisù senza uova ai frutti di bosco** è una ricetta più leggera rispetto al vero tiramisù e talmente bello da vedere che puoi servirlo anche sulla tavola delle feste, magari in pratiche ed eleganti coppette monoporzione.

*A seconda della stagione, puoi usare questa base per tiramisù senza uova accompagnata con della frutta, ad esempio kiwi, pesche, albicocche, fragole o limoni e arance.*

## INGREDIENTI PER FARE IL TIRAMISÙ SENZA UOVA AI FRUTTI DI BOSCO

MASCARPONE 250 gr  
PANNA FRESCA NON ZUCCHERATA 220 gr  
SAVOIARDI 200 gr  
ZUCCHERO A VELO 100 gr  
MIRTILLI 150 gr  
LAMPONI 150 gr  
MORE 50 gr  
RIBES ROSSO 50 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO per i frutti di bosco - 100 gr  
SUCCO DI LIMONE 1 limone - 90 g -  
FOGLIE DI MENTA per la decorazione -

# COME FARE IL TIRAMISÙ SENZA UOVA AI FRUTTI DI BOSCO

- 1 Per prima cosa dedicati ai frutti di bosco: livali sotto l'acqua corrente e mettili in una scodella. Unisci lo zucchero semolato (100 g) e il succo di 1 limone. Mescola delicatamente e lasciali riposare per 1 ora, a temperatura ambiente, in modo che la frutta rilasci il suo sciroppo, che servirà come bagna per i savoiardi.





- 2 Trascorso il tempo, filtra i frutti di bosco con un colino e tieni lo sciroppo da parte. Adagia i frutti di bosco in una padella e fai cuocere, a fuoco moderato, per 5 minuti, unendo qualche cucchiaio di acqua. Lascia raffreddare.





**3** Nel frattempo, prepara la crema al mascarpone. Monta la panna a neve ferma, utilizzando le fruste elettriche.





- 4 Metti in una ciotola ampia il mascarpone, scolato dal suo siero, e lo zucchero a velo. Lavora a crema i due ingredienti con le fruste. Incorpora anche la panna montata e fai amalgamare brevemente, sempre con le fruste. Poi, utilizzando una spatola, rendi il composto omogeneo.





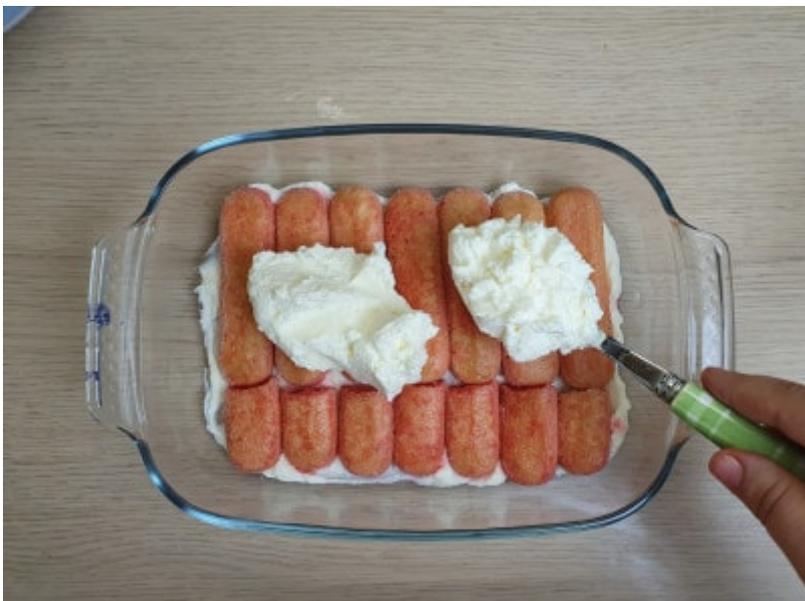
**5** Prendi una pirofila rettangolare 25x19 cm e adagia sul fondo 2 cucchiariate di crema.

Inzuppa i savoiardi nello sciroppo ai frutti di bosco, preparato precedentemente, e crea uno strato unico di biscotti all'interno della pirofila.





- 6 Ricopri i savoiardi con metà della crema e distribuisce metà dei frutti di bosco, ormai raffreddati.





- 7** Procedi con il secondo strato di savoiardi, sempre inzuppati nello sciroppo, il resto della crema e i frutti di bosco in superficie, a completamento del tiramisù senza uova ai frutti di bosco.





8 Poni il tiramisù per 30 minuti in frigorifero. Prima di servire, decora con delle foglioline di menta.





## COME CONSERVARE IL TIRAMISÙ SENZA UOVA AI FRUTTI DI BOSCO

Il tiramisù senza uova ai frutti di bosco si conserva in frigorifero per 3 giorni, meglio se coperto con carta stagnola o pellicola o in un contenitore ermetico. Si sconsiglia la congelazione.