

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



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 monoporzioni.

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.

Ecco altre idee per dei tiramisù golosissimi!

[Tiramisù all'ananas](#)

[Tiramisù al limoncello](#)

[Tiramisù ananas e fragole](#)

[Tiramisù alla frutta fresca](#)

INGREDIENTI

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

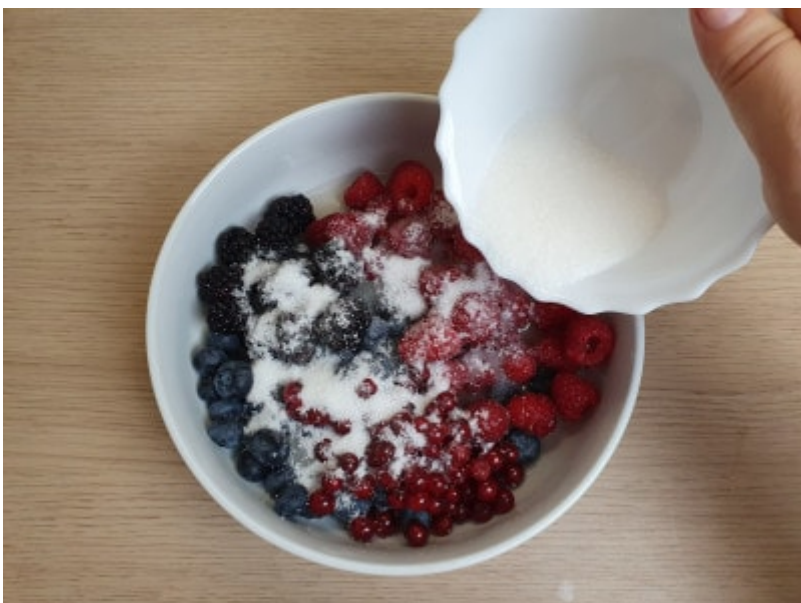
ZUCCHERO SEMOLATO per i frutti di
bosco - 100 gr

SUCCO DI LIMONE 1 limone - 90 g -

FOGLIE DI MENTA per la decorazione -

PREPARAZIONE

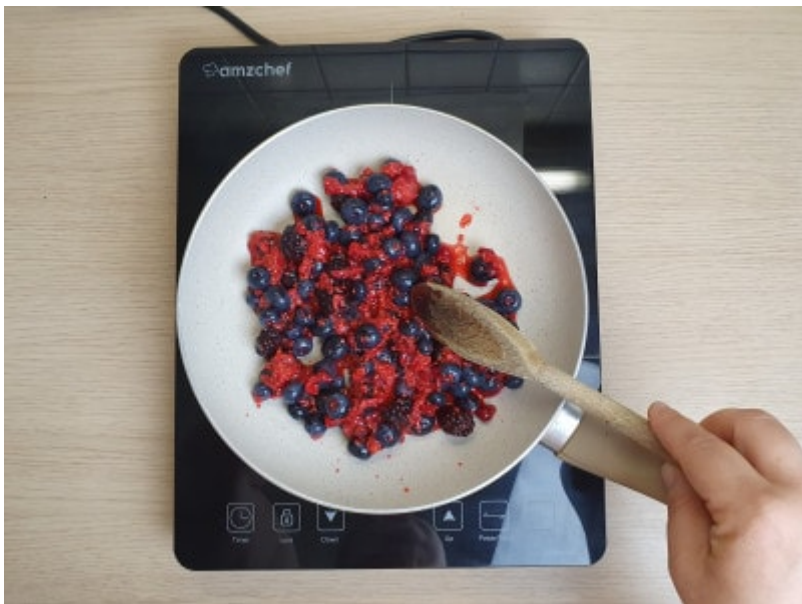
- 1 Per prima cosa dedicati ai frutti di bosco: lavalì sotto l'acqua corrente e mettili in una scodella. Unisci lo zucchero semolato (100 g) e il succo di 1 limone. Mescola delicatamente e lasciali riposare per 1 ora, a temperatura ambiente, in modo che la frutta rilasci il suo sciroppo, che servirà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





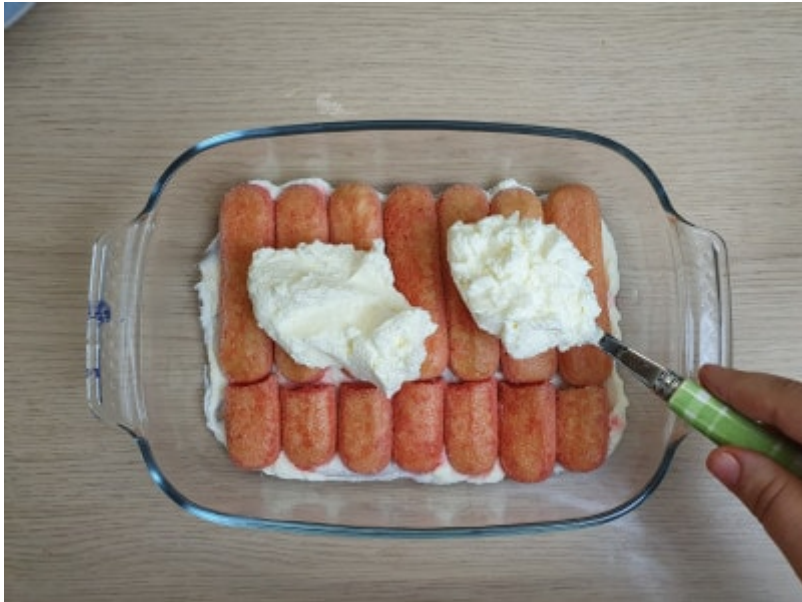
- 5 Prendi una pirofila rettangolare 25x19 cm e adagia sul fondo 2 cucchiainate di crema. Inzuppa i savoiardi nello sciroppo ai frutti di bosco, preparato precedentemente, e crea uno strato unico di biscotti all'interno della pirofila.





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.



CONSERVAZIONE

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.

CONSIGLIO

Puoi variare la quantità di frutti di bosco o scegliere di utilizzare solo i tuoi preferiti, aggiungendo anche le fragole: l'importante è che complessivamente utilizzi 400 g di frutta.

Puoi arricchire questo tiramisù anche con del cioccolato bianco tritato o gocce di cioccolato

bianco, da distribuire in superficie sopra ai frutti di bosco. Al posto dei savoiardi, puoi anche utilizzare altri tipi di biscotti o utilizzare del pan di spagna, tagliato a fette. Se la bagna non dovesse essere sufficiente, puoi allungarla con qualche cucchiaino di acqua. I frutti di bosco si possono far riposare con lo zucchero e il succo di limone anche dalla sera prima, avendo cura di coprire la scodella con della pellicola e mettendola in frigorifero.