

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù al profumo di arancia con frutti di bosco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Non è propriamente un tiramisù come è inteso dai puristi del settore, perché, “diciamocelo” il tiramisù è uno solo quello con il caffè e la crema al mascarpone, ma esistono tante varianti e questa è una delle tante!

INGREDIENTI

- 250 g mascarpone
- 250 g ricotta fresca
- 100 g panna fresca o vegetale
- 100 g + 50g zucchero a velo
- 1 anice stellato
- 1 stecca di cannella
- zenzero
- 3 arance
- 1 cucchiaino di scorze di agrumi fresche tutto l'anno
- 200 g di savoiardi (mezza confezione)
- 2 cucchiaini di brandy
- 1 confezione da 300 g di frutti di bosco surgelati (o 500 g freschi misti)
- una noce di burro
- 4 cucchiaini di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

1 Prima di tutto preparare la bagna dei savoiardi con il succo delle tre arance e le zest di una di queste e 50 g di zucchero a velo, preso dal totale, la cannella, l'anice stellato, lo zenzero, mettere sul fuoco fino a completo scioglimento dello zucchero, far freddare.

Per i frutti di bosco: se avete quelli surgelati metteteli in una padella con una noce di burro e 4 cucchiari di zucchero semolato e fate sciogliere zucchero e burro e spegnete.

Quella salsina che si crea l'aggiungerete alla bagna d'arancia di sopra.

Con quelli freschi invece suggerisco di usarne metà per la salsina e metà da lasciare intonsi che altrimenti perdono il colore!

2

3

Mescolare con le frustine (o la frusta a filo) il mascarpone e la ricotta con lo zucchero e le zest dell'arancia e l'aroma al limone a cui aggiungerete la panna già montata.

Ora non resta che montare il dolce. Bagnate i savoiardi nella bagna di arancia e frutti di bosco, mettere uno strato di crema, un po' dei frutti di bosco della salsina, di nuovo i frutti di bosco e la crema fino a terminarla e che coprirete con i frutti di bosco rimanenti!

Spero vi piaccia!

4