

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù all'ananas

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Il **Tiramisù all'ananas** è una delle versioni di questo classico dolce italiano, tra le più gettonate nei periodi caldi. Versatile, (è possibile infatti usare l'ananas in sciroppo), è un dolce veloce e dal successo assicurato. Il gioco di consistenze è notevole: si passa dalla cremosità del mascarpone con lo zucchero, alla spugnosità dei savoiardi fino al cuore deliziosamente resistente delle fette di ananas. Perfetto da servire dopo una cena estiva perché conservandolo in frigo risulta al palato fresco e piacevolmente cremoso. Se amate poi questo frutto in maniera speciale, vi consigliamo di realizzare anche quest'altra ricetta: [crostata](#)

all'ananas, buonissima anche lei!

## INGREDIENTI

ANANAS SCIROPATO 200 gr

SAVOIARDI 200 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 60 gr

MASCARPONE 250 gr

## PREPARAZIONE

**1** Scolate le fette di ananas e versate lo sciroppo in un piatto fondo.

Inzuppate nello sciroppo il numero di savoiardi necessari per coprire il fondo di una pirofila.



**2** Mescolate i tuorli con lo zucchero, lavorando per qualche minuto con una frusta elettrica.



**3** Unite il mascarpone e, in seguito, gli albumi montati a neve ben ferma.



4 Tagliate l'ananas a pezzetti ed unitene una metà alla crema appena realizzata.



5 Decidete, ora, se realizzare delle monoporzioni al piatto oppure nel bicchiere oppure se utilizzare una pirofila; in ogni caso dovrete stratificare i savoiardi imbevuti nello sciroppo con la crema al mascarpone e ananas, distribuendo sopra altri pezzetti di ananas.



6 Riponete in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.