

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù alle pesche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

SAVOIARDI 300 gr

MASCARPONE 400 gr

UOVA 4

PESCHE SCIROPATE 420 gr

ZUCCHERO 200 gr

## PREPARAZIONE

**1** Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi.

Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



**2** Lavorate il mascarpone per ammorbidirlo, quindi unitevi i tuorli montati.



**3** Montate a neve molto ferma gli albumi e incorporateli alla crema.



- 4 Tagliate le pesche sciroppate a dadini conservandone una metà da tagliare a spicchi per la decorazione finale.

Unite i dadini di pesca alla crema al mascarpone appena realizzata.



- 5 Decidete ora se realizzare delle monoporzioni o se utilizzare una pirofila per sporzionare il tiramisù successivamente.

In entrambi i casi dovrete realizzare degli strati di savoiardi imbevuti nello sciroppo e di crema al mascarpone e pesche sciroppate.

Qualora decidiate di fare delle monoporzioni al piatto, abbiate cura di raccogliere la crema in una sac à poche per poterla distribuire in modo più uniforme.



**6** Terminate il tiramisù con uno strato di crema e gli spicchi di pesca sciroppata.