

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù di colomba e fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *4 ORE RAFFREDDAMENTO IN FRIGO*



Pasqua è appena trascorsa e ti stai chiedendo come svuotare la dispensa dagli avanzi? Non lasciarli seccare! Il **tiramisù di colomba e fragole con colomba avanzata** è il dessert di riciclo creativo perfetto per trasformare un dolce pasquale in un capolavoro di freschezza. Se quest'anno ti sei cimentato nella preparazione della [colomba di Pasqua con lievito madre](#), questa è l'occasione ideale per valorizzarne ogni singola fetta con una nuvola di [crema al mascarpone](#).

Rispetto al classico [tiramisù di fragole](#), questa versione sfrutta la sofficità e i profumi della

colomba che sostituiscono egregiamente i savoiardi. È un'alternativa golosa che ricorda per morbidezza una [torta panna e fragole](#) o un invitante [rotolo panna e fragole](#), ma con quel tocco agrumato in più dato dalla bagna all'arancia e dalla scorza di limone.

Che tu sia un amante delle semplici [fragole alla panna](#) o preferisca accostamenti più particolari come le [fragole con aceto balsamico](#), questo **dolce al cucchiaio primaverile** diventerà la tua soluzione preferita per il pranzo della domenica o per un picnic fuori porta. Scopriamo insieme come preparare questa **ricetta veloce e antispreco** che conquisterà tutti al primo assaggio.

INGREDIENTI DEL TIRAMISÙ DI COLOMBA E FRAGOLE: COSA SERVE PER IL RICICLO PERFETTO

FRAGOLE FRESCHE 350 gr
ARANCIA 1
ZUCCHERO SEMOLATO da dividere tra le fragole e la crema - 120 gr
UOVA preferibilmente a temperatura ambiente - 4
MASCARPONE ben sgocciolato - 500 gr
LIMONE BIOLOGICO solo la scorza grattugiata - 1
COLOMBA classica o senza canditi, privata della glassa se necessario - 400 gr
MENTA FRESCA facoltativa -

COME FARE IL TIRAMISÙ CON LA COLOMBA AVANZATA

1 Inizia lavando accuratamente le **fragole fresche** sotto acqua corrente. Elimina il picciolo e procedi con il taglio: riduci una metà a **piccoli cubetti** e l'altra metà a **fettine sottili** regolari, che utilizzerai per la decorazione finale.

Trasferisci tutta la frutta in una ciotola capiente e aggiungi il **succo d'arancia** filtrato insieme a un cucchiaio di zucchero. Mescola con cura affinché le fragole rilascino il loro sciroppo naturale, creando una **bagna profumata** e colorata per la tua colomba.



2 Prendi le uova e separa con attenzione i **tuorli dagli albumi** in due ciotole distinte. Versa lo zucchero rimanente nei tuorli e aziona lo **sbattitore elettrico** alla massima velocità finché non otterrai un composto chiaro, denso e molto spumoso.

A questo punto, abbassa la velocità e incorpora il **mascarpone** (ben scolato dal suo siero) insieme alla **scorza di limone grattugiata**. Continua a lavorare la crema per pochi istanti fino a quando non risulterà perfettamente liscia e priva di grumi.





3 Lava accuratamente le fruste dello sbattitore e dedicati agli albumi. Montali a neve ferma aggiungendo un pizzico di sale: saranno pronti quando, inclinando la ciotola, il composto rimarrà ben saldo senza scivolare.

Unisci gli albumi alla crema di mascarpone un cucchiaino alla volta. Usa una spatola in **silicone** e compi movimenti lenti **dal basso verso l'alto** per inglobare aria, ottenendo così una consistenza leggera e ariosa simile a una nuvola.



4 Prendi la colomba e, utilizzando un coltello a seghetto, tagliala in fette spesse circa 2 cm.

Cerca di ottenere dei pezzi uniformi che possano coprire bene la base della tua pirofila o dei bicchieri monoporzione.

Se la **glassa esterna alle mandorle** dovesse risultare troppo dura o bruciacchiata, rimuovila delicatamente con il coltello. Questo permetterà alla mollica soffice di **assorbire meglio la bagna alle fragole** senza creare ostacoli al cucchiaio durante l'assaggio.



5 Disponi le fette di colomba sul fondo della pirofila cercando di non lasciare spazi vuoti. Utilizza un cucchiaio per distribuire la **bagna di fragole e arancia** sulla superficie: la colomba deve risultare umida ma non eccessivamente inzuppata.

Versa una generosa metà della **crema al mascarpone** sopra la base e livellala con il dorso del cucchiaio. Distribuisci uniformemente i **cubetti di fragola** sopra la crema, premendoli leggermente per farli affondare nel composto spumoso.



6 Crea un secondo strato di colomba, bagnala nuovamente e copri con la crema rimanente fino a riempire lo stampo. Prendi le **fettine di fragola** messe da parte in precedenza e disponile in modo ordinato sulla superficie, aggiungendo qualche **fogliolina di menta** per un tocco di colore contrastante.

Copri il dolce con della pellicola trasparente e riponilo nel **ripiano più freddo del frigorifero**. Lascialo riposare per almeno **3-4 ore**: questo tempo è fondamentale affinché i sapori si fondano e la colomba raggiunga la consistenza perfetta del tiramisù tradizionale.



COME SI CONSERVA IL TIRAMISÙ COLOMBA E FRAGOLE

Per mantenere intatta la freschezza e la cremosità del tuo **tiramisù di colomba e fragole**, è fondamentale conservarlo correttamente nel **ripiano più freddo del frigorifero**. Ti consigliamo di coprire accuratamente la pirofila con della **pellicola trasparente** o, in alternativa, di trasferire le porzioni avanzate in un **contenitore a chiusura ermetica**: questo passaggio eviterà che la crema al mascarpone assorba gli odori degli altri alimenti presenti nel frigo.

Il dolce si conserva perfettamente per un massimo di **2 o 3 giorni**. Con il passare delle ore, noterai che la colomba tenderà ad ammorbidirsi ulteriormente assorbendo l'umidità della bagna e della frutta: per molti, questo è il momento in cui il dessert raggiunge il suo **picco di sapore**, diventando un tutt'uno con la crema.

Data la presenza di fragole fresche e di una base cremosa molto delicata, **si sconsiglia la congelazione**. Una volta scongelate, le fragole perderebbero la loro consistenza diventando acquose e la struttura della crema al mascarpone tenderebbe a separarsi, compromettendo l'esperienza finale all'assaggio. Il consiglio è quindi di gustarlo sempre freschissimo!

CONSIGLI DELLA REDAZIONE

Per una presentazione più elegante e pratica, prova a realizzare il **tiramisù di colomba in bicchieri monoporzione**. Questa soluzione non solo rende il servizio più semplice durante un pranzo in famiglia, ma permette anche di dosare meglio la bagna, garantendo che ogni cucchiata abbia la consistenza ideale tra crema e biscotto.

Vuoi rendere il dolce ancora più goloso? Sfrutta il **cioccolato delle uova di Pasqua** avanzate. Puoi tritare grossolanamente il cioccolato fondente o al latte e distribuirlo tra i vari strati di crema al mascarpone. Questo aggiungerà una nota croccante che si sposa divinamente con la morbidezza delle fragole e l'impasto burroso della colomba.

Se preferisci un gusto più intenso, puoi arricchire la bagna all'arancia con un cucchiaino di **liquore all'arancia o Maraschino**. Questo piccolo accorgimento esalterà il profumo dei canditi eventualmente presenti nella colomba, rendendo il dessert ancora più aromatico e raffinato.