

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con ananas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 2 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di savoiardi
- 1.500 g di panna vegetale da montare
zuccherata
- 2 barattoli di ananas sciroppato
- 1 bicchiere d'acqua
- 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Sgocciolare l'ananas sciroppato e tagliarlo a pezzetti (tenere da parte 4 fette intere da usare per la decorazione) conservando il succo.

In una casseruola unire al succo d'ananas l'acqua e i 2 cucchiari di zucchero e far riscaldare leggermente la bagna, nel frattempo montare la panna con le fruste elettriche, aggiungervi i pezzi di ananas (conservatene qualche cucchiaino x la decorazione) e mescolare.

Bagnate i savoiardi nel succo d'ananas e disporli nel piatto da portata con bordi alti, fare un primo strato e coprirlo con la panna all'ananas, continuare fino ad esaurimento degli ingredienti terminare con la panna.

Decorare con le fette di ananas tenute da parte.

