

TIRAMISU' ALLE FRAGOLE

Ingredienti:

- 500 gr. di mascarpone
- savoiardi
- 4 uova
- 4 cucchiaini di zucchero
- fragole qb
- latte qb

Preparare il tiramisù alle fragole è semplicissimo! Innanzitutto, laviamo le fragole, io ne ho utilizzato 4 vaschette, ma dipende da voi e dalla quantità di fragole che preferite avere nel tiramisù.

Una volta lavate, una vaschetta passatela con il frullatore e un pò di latte, in modo da frullarle completamente. Queste ci serviranno per bagnare i nostri savoiardi, quindi deve essere abbastanza liquido.

Le altre fragole, tagliatele a pezzettini piccoli e mettetele da parte.



Adesso separate i tuorli dagli albumi, mettete i tuorli in una ciotola e aggiungete i 4 cucchiari di zucchero, con una frusta montateli un pò fino a renderli cremosi e aggiungete con un cucchiaino il mascarpone, avendo cura di farlo amalgamare tutto per bene, senza lasciare nessun grumo. Una volta ottenuta una crema omogenea e liscia aggiungere delicatamente gli albumi che nel frattempo abbiamo montato a neve be ferma, amalgamando dal basso verso l'alto cercando di non smontarli troppo.



Adesso prendiamo una pirofila e iniziamo a comporre il nostro tiramisù alle fragole, immergendo ad uno ad uno i nostri savoiardi nel composto di fragole e adagiamoli nella base della pirofila. Mettiamo uno strato di crema al mascarpone e sopra uno strato di fragole tagliuzzate che nel frattempo avranno depresso anche un po' del loro sughetto. Continuiamo con un altro strato di savoiardi e un altro di crema e copriamo la superficie con le fragole tagliate, copriamo con carta argentata o pellicola trasparente e mettiamo il nostro tiramisù alle fragole a riposare in frigo per almeno un'ora.



E il tiramisù è pronto! Vedrete che rimarrete sorpresi dalla delicatezza e dalla freschezza!

