



Tiramisù alle fragole



Zuccherissimo



Difficoltà bassa



30 minuti

Ingredienti per il Tiramisù alle fragole per 8 persone

- 200 g Savoiardi
- 250 g Bagna al maraschino con poco liquore
- 200 g Fragole fresche
- 250 g Mascarpone
- 250 g Panna fresca
- 60 g Tuorli d'uovo (circa 3 - meglio se pastorizzati)
- 125 g Zuccherissimo
- Bacca di vaniglia

Procedimento



1. Rivestite completamente una pirofila, o una fascia di alluminio di circa 26 cm di lato, con i savoiardi (tagliati a metà nei lati) inzuppati velocemente nella bagna.



2. In una planetaria, montate i tuorli con lo zucchero semolato e la bacca di vaniglia. Quando il composto appare bello spumoso, aggiungete il mascarpone e la panna, leggermente montata e ben fredda. Continuate a montare il composto fino ad ottenere una crema densa ma vellutata.



3. Farcite il primo strato con metà della crema al mascarpone e posizionate sopra le fragole a pezzettoni.



4. Mettete un ulteriore strato di savoiardi inzuppati, quindi decorare con la rimanente crema al mascarpone e fragole. Fate raffreddare in frigorifero per un paio di ore, quindi servite, cospargendo con dello zucchero a velo.