

Tiramisù alle fragole

Ingredienti:

per la base: 300 g di savoiardi

per la bagna: 300 g di fragole,

succo di mezzo limone,

50 g di zucchero

100 ml di acqua

per la crema: 3 uova a temperatura ambiente

250 g di mascarpone a temperatura ambiente

100 g di zucchero

per decorare: 200 g di fragole, foglie di menta

scaglie di cioccolato bianco o fondente a piacere



Preparazione

Per la bagna: lavare bene le fragole, pulirle dal picciolo; frullare 300 grammi di fragole con l'acqua e 50 grammi di zucchero fino ad ottenere un composto liquido da far bollire per una decina di minuti o finché non si addensa. Spegnerne a far raffreddare il composto.

Per la crema al mascarpone: separare i tuorli dagli albumi.

Montare gli albumi a neve e a parte montare i tuorli con lo zucchero, appena risulteranno spumosi aggiungere il mascarpone e gli albumi montati a neve.

Composizione del dolce: bagnare i savoiardi nello sciroppo di fragole raffreddato e disporli nella pirofila. Versare uno strato di crema al mascarpone livellandola bene sui savoiardi; stendere un altro strato di savoiardi alternandoli nuovamente con la crema al mascarpone e così via fino ad arrivare al bordo della pirofila. Finire con uno strato di crema al mascarpone.

Decorazione finale: ricoprire con le fragole restanti tagliate a spicchi, foglioline di menta e scaglie di cioccolato a piacere.

Buon San Valentino!

