Tiramisù alle fragole

Una versione rivisitata del classico tiramisù, quello alle fragole è un dolce al cucchiaio perfetto per ogni occasione.

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 500 gr fragole fresche
- 2 limoni
- 500 gr mascarpone Despar
- 350 gr zucchero semolato Despar
- 200 gr savoiardi Despar

Preparazione

1 - Lavate le fragole, poi tagliatele a pezzetti e mettetele a macerare per 12 ore con il succo dei limoni premuti e 100 gr di zucchero, lasciandone qualcuna da parte per la decorazione finale.

2 - Preparate uno sciroppo di zucchero, facendo bollire ½ litro d'acqua, 200 gr di zucchero ed 1 scorza di limone per circa 15 minuti.

3 - Trascorso questo tempo filtrate le fragole con un colino e raccoglietene il succo in un recipiente ed unite lo sciroppo di zucchero freddo.

4 - Frullate le fragole e aggiungete il rimanente zucchero e il mascarpone. Mescolate il tutto fino ad avere un composto omogeneo.

5 - Mettete uno strato sottile di crema di mascarpone e fragole sul fondo della terrina, poi bagnate i savoiardi nello sciroppo di fragola, quindi disponeteli in uno strato compatto, ricoprendoli con la crema di mascarpone.

6 - Stendete un altro strato di savoiardi inzuppati, poi la crema al mascarpone e fragole.

7 - Decorate l'ultimo strato del tiramisù con le fragole messe da parte.

8 - Fate riposare il dessert per un paio d'ore in frigorifero prima di servire. Un idea golosa di Despar!