

Tiramisù alle fragole

INGREDIENTI:

300 gr di fragole,

300 gr di savoiardi,

500 ml di panna,

250 gr di mascarpone,

100 gr di zucchero a velo,

succo di ½ limone,

3 cucchiaini di zucchero semolato,

200 ml di acqua.

Tritare le fragole a cubetti metterle in una ciotola con il succo di limone e i 3 cucchiaini di zucchero e lasciar macerare per 30 minuti.

Preparare la crema mettendo in una ciotola panna e mascarpone e iniziare a montare, quando il composto è semimontato aggiungere lo zucchero a velo e continuare a sbattere fino a quando non risulta soffice.

Con un colino separare le fragole dal succo che hanno prodotto metterli in 2 ciotole separate e aggiungere l'acqua nello sciroppo prodotto e mischiare bene.

Procedere con l'assemblaggio del tiramisù: bagnare i savoiardi nella bagna alle fragole e formare uno strato all'interno della teglia scelta ricoprire con uno strato di crema al mascarpone e poi distribuire delle fragole sulla superficie e ripetere di nuovo savoiardi, crema e fragole fino a terminare gli ingredienti, ultimo strato le fragole a cubetti.

Riporre in frigo almeno 3 ore prima di servirlo.