Le ricette di Giuly - Tiramisù fresco alla frutta

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una variante fruttuosa del tiramisù classico.

INGREDIENTI:

– 500 g di frutta fresca (noi abbiamo scelto le fragole)

– 4 cucchiai di zucchero

– 250 g di mascarpone

– 250 g di panna fresca

– 2 tuorli d’uovo

– savoiardi q.b

– latte q.b

PROCEDURA:

In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero fino a formare un composto spumoso, aggiungere il mascarpone e amalgamare bene il tutto.

A parte montare la panna fresca fino a che non sarà ben solida (che non scivoli giù dalla terrina quando la si mette a testa in giù), versarla nel composto di uova zucchero e mascarpone e formare una crema morbida senza grumi mescolando in modo da non smontare il tutto.

Tagliare la frutta scelta a pezzettini piccoli e comporre il dolce in una teglia: uno strato di savoiardi imbevuti di latte, uno strato di crema e uno strato di frutta fresca.

Ripetere il procedimento per una seconda volta, coprire il tutto con della pellicola trasparente, mettere in frigo per almeno 3-4 ore e servire fresco.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 06/04/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-6/06/04/2024/