

## Tiramisu' alle fragole



## Tiramisu' alle fragole



Stasera abbiamo organizzato una cena a casa di amici e così non sapendo cosa portare ho pensato di fare un dolce fresco con frutta di stagione. Ho preparato così un tiramisù alle fragole.

### **Ricetta:**

- 1 pacco di savoiardi
- 3 tuorli di uova fresche
- 250 gr di mascarpone
- 300 ml di panna da montare
- 500 gr di fragole
- 220 gr di zucchero

### **Preparazione:**

Iniziamo a preparare lo sciroppo di fragole che serve per bagnare i savoiardi.

Frullare 150 gr di fragole con 100 gr di zucchero aggiungere 300ml di acqua e mettere sul fuoco finché non si addensa un pochino. Dopodiché mettere lo sciroppo in una terrina e lasciarlo raffreddare.



Poi prendere una ciotola e mettere i tuorli d'uova il restante zucchero e frullare finché il composto non avrà raggiunto una consistenza spumosa e un colore chiaro. Aggiungere il mascarpone e la panna che avrete montato in precedenza ed amalgamare il tutto delicatamente.



Prendere una pirofila e iniziare ad inzuppare i savoardi nello sciroppo. Fare un primo strato versare sopra meta' della crema ottenuta e parte delle fragole tagliate a pezzetti



. Aggiungere un altro strato di biscotti imbevuti e terminare con la restante crema. Infine decorare con le altre fragole e riporre il dolce in frigo per almeno 2ore.

