



TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

250 Gr. mascarpone
2 Uova intere
2 Cucchiari zucchero
Biscotti Pavesini
1 vaschetta fragole mature
50 Gr. cioccolato fondente

Separare le uova e mettere da parte gli albumi, ci serviranno in seguito. Sbattere quindi i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una spuma gonfia e chiara a cui aggiungere il mascherpone, per poi incorporare bene il tutto.

Aggiungere agli albumi precedentemente accantonati un pizzico di sale, quindi montarli a neve ben soda ed incorporare la crema di mascarpone, mescolando dal basso verso l'alto.

In una zuppiera ridurre in purea le fragole con l'aiuto del mixer ad immersione

Tagliare il cioccolato a scaglie.

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

Composizione:

Scegliere anzitutto se utilizzare dei bicchieri, e quindi fare delle monoporzioni, oppure un vassoio profondo.

Dopodiché comporre il Tiramisù adagiando un sottile strato di mascarpone, e appoggiandovi sopra i biscotti Pavesini intinti nella purea di fragole. Aggiungere qualche scaglia di cioccolato e ripetere l'operazione per un secondo strato. Terminare spolverizzando con altro cioccolato a scaglie.

Servire subito o lasciar riposare in frigorifero.