

TIRAMISÙ AI FRUTTI DI BOSCO DI GIUSI



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- 5 uova
- zucchero
- 4 arance
- mascarpone (500gr)
- zucchero di canna
- pavesini
- frutti di bosco

Come si prepara

Lavare i frutti di bosco surgelati e metterli a macerare per un'ora insieme al succo d'arancia e allo zucchero di canna.

Sbattere i tuorli e lo zucchero fino a quando non si sarà creata una crema giallina.

Montare a neve gli albumi fino a quando un cucchiaino da caffè non rimarrà in piedi da solo.

Unire al mascarpone i tuorli con lo zucchero e gli albumi montati a neve.

Togliere i frutti di bosco dal loro liquido di macerazione ed utilizzarlo per inzuppare i Pavesini.

In una teglia rettangolare fare uno strato di Pavesini inzuppati (non troppo) ed uno strato di crema cospargendo poi anche un po' di frutti di bosco.

Fare 3/4 strati (in base alla crema rimasta) finendo con la crema e alcuni frutti di bosco.

Lasciare riposare in frigorifero per 8 ore e servire freddo.

Difficoltà: 2

Tempo: 80

Tags



ricetta utente, ricette utenti, dolci al cucchiaio, tiramisù, frutti di bosco

