

TIRAMISÙ DI FRAGOLE

Ingredienti

- 1 limone
- zucchero (50gr)
- panna fresca da montare (300ml)
- fragole (1000gr)
- 12 fogli di gelatina
- Kirsch (40ml)
- 40 Savoiard

Come si prepara

Passate le fragole ben lavate al mixer, lasciandone qualcuna per la guarnizione.

In un tegame fate bollire mezzo bicchiere di acqua con lo zucchero, quindi levate dal fuoco e lasciate intiepidire.

Unite allo sciroppo i fogli di gelatina, rimettete sul fuoco e fateli sciogliere bene.

Versate il tutto sulla polpa di fragole, aggiungete il succo di un limone e mescolate accuratamente.

Aggiungete infine la panna, montata a parte con lo zucchero.

Allungate nel frattempo il Kirsch con un poco d'acqua e passateci velocemente i savoiard.

In una terrina lunga e stretta componete un primo strato del dolce con la crema di fragole.

Disponetevi poi sopra uno strato di savoiard, ancora crema di fragole e savoiard fino all'orlo.

Passate in frigo per otto ore, quindi rovesciate su un piatto ovale la "mattonella", che potete guarnire con fette di fragoloni o fragole intere.

Servite ben freddo.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 2



Tabella nutrizionale

Valore energetico	138 kcal 578 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, new, feste, budini, dolci al cucchiaio, semifreddi, tiramisu, Tiramisù di fragole, mattonella, tradizionale, mediterraneo

