

Dessert Primavera

Tiramisù ai frutti di bosco

per 8 persone

300 gr. Savoiardi
5 uova
400 gr. mascarpone
75 gr. zucchero

per la bagna:

400 gr. frutti di bosco misti surgelati
200 gr. zucchero
½ l. acqua
succo di limone
1 bicchierino di Maraschino

per decorare:

frutti di bosco freschi

la bagna:

bollire per 20 minuti i frutti di bosco surgelati con 200 grammi di zucchero, il mezzo litro di acqua e il succo di limone. Lasciare raffreddare e frullare il tutto aggiungendo il Maraschino.

la crema:

sbattere i tuorli con il mascarpone fino a renderli spumosi, aggiungere per ultimo gli albumi precedentemente montati a neve ferma aggiungendo a filo lo zucchero bollette, cotto a 120 gradi.

il tiramisù:

inzuppare abbondantemente i Savoiardi nella bagna ai frutti di bosco, alternarli con uno strato di crema. Ripetere per tre volte. Decorare il tiramisù con i frutti di bosco freschi. Tenere in frigo per almeno 3 volte prima di servire.

Composizione chimica e valore energetico per singola porzione:

protidi	gr. 11,96
lipidi	gr. 28
carboidrati	gr. 73,23

Kcal	593
------	-----