

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 250g (1 confezione) Mascarpone Parmareggio
- 3 uova medie
- 125g zucchero semolato
- 300g fragole fresche
- 50g acqua
- 150g savoiardi

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

TEMPO 30 MINUTI

Lavate bene le fragole, asciugatele, pulitele dal picciolo e riducetele in fettine sottili. Versate circa 100 grammi di fragole in un frullatore con l'acqua e 25 grammi di zucchero. Frullate bene il tutto fino ad ottenere un composto liquido simile ad un succo di frutta che andrà versato in una ciotola con il fondo piuttosto largo.

Prendete due ciotole: in una mettete i tuorli delle uova e nell'altra gli albumi. Con una frusta elettrica iniziate a montare a neve gli albumi. Quando gli stessi avranno raggiunto una consistenza molto soffice e spumosa, mettete a riposare qualche minuto in frigorifero e con una frusta cominciate a lavorare i tuorli con lo zucchero rimasto (100g). Appena i tuorli si saranno ben amalgamati con lo zucchero formando una crema vellutata, aggiungete anche il Mascarpone avendo cura di mescolare molto bene il composto e cercando di evitare che si formino grumi. Estraiete dal frigorifero gli albumi montati a neve ed inseriteli nel composto formato dal Mascarpone, dallo zucchero e dai tuorli.

Prendete i savoiardi e bagnateli leggermente nel succo ottenuto dalle fragole, cercando di non inzupparli troppo.

Disponete in una pirofila, ricoprite il primo strato di biscotti con il composto di uova, mascarpone e zucchero. Stendete un altro strato di savoiardi bagnati, poi la crema e così via fino ad arrivare al bordo della pirofila.

Infine, ricoprite l'ultimo strato del tiramisù con le fragole a fettine rimaste. Fate riposare il dessert per un paio d'ore in frigorifero prima di servirlo.