

Squisito tiramisù ai frutti di bosco XXL nel video tutorial



Per fortuna, questo tiramisù ai frutti di bosco lo facciamo in formato XXL, perché è talmente buono che la voglia di una seconda porzione è già un dato di fatto.

Oggi prepariamo il popolare dessert in modo più estivo e leggero rispetto alla versione classica. Contiene, ad esempio, una grande quantità di yogurt al naturale.

Non utilizziamo per niente uova crude, quindi, potete lasciare il dolce in frigorifero anche per due giorni senza preoccupazioni. Come ultimo ingrediente della crema, aggiungiamo panna semigrassa montata. Affinché si possa montare bene, la mettiamo in freezer per circa 30 minuti prima di usarla.

Consiglio: se volete preparare la ricetta fuori stagione, potete utilizzare frutti di bosco surgelati. È sufficiente cuocerli brevemente e lasciarli raffreddare completamente prima di metterli a strati nel dessert.

- 2 ½ dl di panna semigrassa, messa in freezer per 20-30 minuti
- 750 g di mascarpone
- 400 g di yogurt al naturale biologico, ad es. di IP-SUISSE _____
- 170 g di zucchero a velo
- ½ limone, scorza grattugiata
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 espressi, raffreddati
- 5 cucchiari di Amaretto
- 200 g di savoiardi
- 230 g di fragole, tagliate a fette
- 230 g di lamponi
- Un po' di cacao in polvere, se desiderato
- Frutti di bosco in più per decorare, se desiderato
- Menta per decorare, se desiderato

1. Montare a neve la panna semigrassa (appena tolta dal freezer!) in una ciotola fredda.
2. Mescolare il mascarpone, lo yogurt, lo zucchero a velo, la scorza e il succo di limone fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungere la panna semigrassa montata a neve.
4. Mescolare i caffè e l'Amaretto.
5. Disporre la metà dei savoiardi, non zuccherati, in una pirofila grande (circa 24 x 34 cm) e versarvi sopra in modo uniforme il composto di caffè e Amaretto.
6. Stendervi sopra metà della crema.
7. Distribuire i frutti di bosco sulla crema.
8. Disporre la seconda metà dei savoiardi con il lato non zuccherato verso il basso, premere leggermente e stendere la restante crema al mascarpone.
9. Mettere in frigo per almeno 4 ore o preferibilmente per tutta la notte, quindi spolverare con cacao in polvere e/o decorare con altri frutti di bosco e menta.

Tempo di preparazione : circa 45 minuti (senza refrigerazione)

Mionetto Prosecco Rosé DOC Millesimato extra dry



Rosa salmone pallido. Un delicato profumo di fiori di pesco, frutti rossi e pompelmo, così come un po' di pane e miele. Perlage fine al palato, con acidità succosa e retrogusto fruttato.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)