



Ingredienti

400g di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

400g di mascarpone

100g di zucchero

4 uova

2 vaschette di fragole

Succo di limone

Preparazione

Il primo passo per la preparazione del tiramisù alle fragole si fa la sera prima

Laviamo le fragole, tagliamole a pezzettoni, mettiamole in una ciotola capiente, cospargiamole con un cucchiaino di zucchero e irroriamole con il succo di un limone.

Giriamo bene e mettiamo in frigorifero a macerare, il giorno seguente avremo uno stupendo succo rosso nel quale intingere i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena.

Separiamo i tuorli delle uova dagli albumi.

Montiamo gli albumi fino ad ottenere una massa schiumosa bianca

Montiamo i tuorli con lo zucchero fino a che non otteniamo una crema omogenea.

Mescoliamo l'albume al mascarpone e aggiungiamo la crema ottenuta con tuorli e zucchero.

In un recipiente mettiamo il liquido di macerazione delle fragole, prendiamo i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena ed intingiamoli nel succo.



tiramisú alle fragole e avena di rossana

In un recipiente, atto a contenere il dolcem stendiamo il primo strato di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena bagnati nel succo, poi stendiamo uno strato di crema al mascarpone, qualche pezzetto di fragola e procediamo con un nuovo strato di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e crema.

Ultimiamo frullando nel mixer i pezzetti di fragola messi a macerare, otterremo così una deliziosa crema che potremo usare come copertura ultima.

A piacere, si può aggiungere del cioccolato a pezzettoni.

<http://vialedeipensierinnumero11.over-blog.it/article-tiramisu-alle-fragole-con-mc-vitie-s-ai-focchi-d-avena-115738259.html>