



## tiramisú ai frutti di bosco di giuseppe



Ingredienti per 6-8 persone

200g di biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

250g di mascarpone

250g di panna da montare

160g di zucchero

300g di frutti di bosco

3 tuorli d'uovo

per la bagna:

100ml d'acqua

100g di frutti di bosco

80g di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

### **Preparazione**

In un pentolino far cuocere 300g di frutti di bosco con 80g di zucchero per qualche minuto, finché lo zucchero non si sarà sciolto.

Per la crema lavorare i tuorli con il rimanente zucchero (80g) con una frusta per almeno 10 minuti, dovrà risultare un composto spumoso.

Aggiungere il mascarpone e continuare a lavorare energicamente con la frusta.

Montare a parte la panna montata.

Aggiungere la panna alla crema al mascarpone e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.

Per la bagna in un pentolino aggiungere l'acqua, il succo del limone, lo zucchero e i frutti di bosco, far cuocere fino a che non si è sciolto lo zucchero e successivamente frullare con un mixer a immersione.

Se dovesse risultare troppo densa aggiungere altra acqua o latte tiepido.



## tiramisú ai frutti di bosco di giuseppe

Ora bisogna comporre il tiramisù, bagnare i biscotti per qualche secondo nella bagna e disporli sul fondo di una teglia per formare un primo strato.

Aggiungere uno strato di crema.

Sulla crema disporre i frutti di bosco, procedere così per altri 2 strati.

Sull'ultimo strato di crema aggiungere i rimanenti frutti di bosco e far riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore prima di consumarlo.

<http://lacucinadelbradipo.blogspot.it/2013/03/tiramisu-ai-frutti-bosco-con-biscotti.html>