

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tiramisù estivo alla frutta

Staff · Wednesday, July 1st, 2009

Ingredienti:

- Un disco di pan di Spagna
- panna da montare g 300
- latte g 250
- zucchero g 75
- Maraschino g 120
- farina g 20
- 2 tuorli
- una banana
- un kiwi
- un limone
- vanillina
- un cestino di lamponi e uno di fragole

Preparazione:

Sbattere i tuorli con lo zucchero e poi aggiungervi la farina setacciata, e a filo il latte tiempio. Mettere tutto sul fuoco per cinque minuti circa a fuoco moderato. Aggiungere quindi la vanillina e lasciar raffreddare. Tagliate il pan di spagna a fette di circa 1 cm e bagnarle con la bagna di Maraschino e acqua fredda. A questo punto preparate una macedonia con il kiwi e la banana e con il succo del limone.

Prendere una pirofila e rivestite il fondo con la metà del pan di spagna, montare la panna e aggiungerla alla crema pasticcera ormai fredda, Preparate il tiramisù a strati con il pan di Spagna, la frutta e la crema, terminando con la frutta. Tenete in frigo per 3 ore.

This entry was posted on Wednesday, July 1st, 2009 at 2:22 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

