

## TIRAMISU ALLE FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO

Versione golosa, fresca e primaverile del più classico dei dolci italiani: il binomio di fragole e cioccolato renderà questo dolce insolito e gustoso.



### INGREDIENTI

(per 4 persone)

- 600 g di fragole
- 24 savoiardi
- 400 g di mascarpone
- 100 g di cioccolato bianco
- 4 uova pastorizzate
- 50 g di zucchero
- qb. menta fresca per decorare
- 2 tazzine di caffè



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
140 min



Porzione  
4

**1** Lavare le fragole, togliere il picciolo verde e tagliarle in quarti, mettendole da parte.

### CONSIGLIO

Per una versione ancora più golosa è possibile aggiungere alla decorazione del cioccolato fondente a scaglie o del cacao amaro

**2** In una ciotola montare i tuorli, il mascarpone e lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido; sciogliere a bagno maria il cioccolato bianco ed aggiungerlo al mascarpone; in un'altra ciotola montare gli albumi a neve e aggiungerli alla crema al mascarpone lentamente, con movimenti dal basso verso l'alto;

**3** Inzuppare i savoiardi nel caffè e sistemarne un primo strato sui singoli piatti; aggiungere la crema e parte delle fragole tagliate, chiudere con un altro strato di savoiardi e poi ancora crema. decorare con le fragole e della menta fresca;



**4** Procedere nello stesso modo per le altre 4 porzioni, sistemare in frigorifero per un paio d'ore