

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 cucchiai 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.

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