Ingredienti

400g di fragole

succo di limone

500g di mascarpone

6 cucchiai di zucchero

4 uova

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

cioccolato bianco

Preparazione

La sera prima laviamo le fragole, tagliamole a pezzetti, zuccheriamo un poco, aggiungiamo succo di limone e mescoliamo.

Lasciamole riposare in frigorifero fino al giorno dopo, così che si formi il liquido che ci servirà per inzuppare i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Separiamo i tuorli dagli albumi.

In una capiente ciotola montiamo i tuorli conm lo zucchero e a cucchiaiate, aggiungiamo il mascarpone amalagamando bene.

A parte montiamo gli albumi a neve ferma, aggiungiamoli al composto, incorporiamoli a poco a poco con moviementi dall’alto verso il basso, senza fretta, in modo da non smontarli.

Filtriamo il succo delle fragole, inzuppiamo i biscotti McVitie’s Original Digestives e disponiamoli in un primo strato nel contenitore che andrà ad ospitare il nostro dolce, copriamo con uno strato di crema di mascarpone,
pezzetti di fragole e scaglie di cioccolato bianco grattato con la mandolina grattugia a fori larghi.

Procediamo allo stesso modo con altri due stratim alternando biscotti McVitie’s Original Digestive, crema, fragole e

cioccolato.

Facciamo un decoro finale ed il tiramisù alle fragole è pronto.

Teniamo in frigorifero fino al momento di servire.

http://tracucina-e-giardino.blogspot.it/2013/08/tiramisu-alle-fragole-con-biscotti-mc.html