

Gli editoriali.

La ricetta del tiramisù alle fragole

Scopri la ricetta del tiramisù alle fragole, un dolce goloso e fresco, perfetto durante la bella stagione come merenda o come dessert di fine pasto!

Il **tiramisù alle fragole** è una deliziosa **variante primaverile ed estiva** del classico **tiramisù**. Fresco, cremoso e dal gusto fruttato, questo dolce è perfetto come merenda golosa o dessert di fine pasto. A differenza della versione tradizionale al **caffè**, il tiramisù alla fragola conquista per la sua leggerezza e il suo profumo delicato. Inoltre, può essere preparato facilmente **senza uova**, rendendolo adatto anche a chi ha intolleranze o preferisce dolci più leggeri. Se vuoi imparare come si fa il tiramisù alle fragole, sei nel posto giusto: scoprirai anche come bagnare i savoiardi per il tiramisù alle fragole per ottenere una consistenza perfetta.



Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di fragole mature

- 250 g di mascarpone
- 250 ml di panna fresca da montare
- 100 g di zucchero a velo
- 200 g di savoiardi
- Succo di 1 limone
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- Qualche fogliolina di menta per decorare (facoltativo)

Procedimento del tiramisù alle fragole

1. Prepara le fragole

- Lava bene le fragole e tienine da parte una decina per la decorazione.
- Le restanti tagliale a pezzetti e mettile in una ciotola con il succo di limone e i 2 cucchiaini di zucchero semolato.
- Mescola e lascia macerare per circa 15 minuti: questo sarà il succo perfetto per bagnare i savoiardi per il tiramisù alle fragole.

2. Prepara la crema

- In una ciotola, monta la panna fresca ben fredda con lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza ferma.
- In un'altra ciotola, lavora il mascarpone con una spatola per renderlo più cremoso.
- Incorpora delicatamente la panna montata al mascarpone, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla.

3. Come bagnare i savoiardi per il tiramisù alle fragole

- Filtra il succo rilasciato dalle fragole macerate, usando un colino. Puoi diluirlo con 1-2 cucchiaini d'acqua se troppo denso.
- Immergi velocemente i savoiardi nel succo, uno alla volta, per pochi secondi: devono inumidirsi senza disfarsi. Questo è il passaggio chiave per avere **una base morbida ma compatta**.

4. Assembla il tiramisù alla fragola

- In una pirofila, fai un primo strato con i savoiardi bagnati.
- Copri con uno strato di crema e aggiungi qualche cucchiainata di fragole a pezzetti.
- Ripeti l'operazione fino a esaurire gli ingredienti, terminando con la crema.
- Decora con le fragole intere messe da parte e, se vuoi, qualche fogliolina di menta.

5. Riposo

Lascia riposare il tiramisù alle fragole in frigorifero per **almeno 2 ore** prima di servirlo. Ancora meglio se lo prepari il giorno prima!

Tiramisù alle fragole senza uova: la variante leggera

Se vuoi preparare un **tiramisù alle fragole senza uova**, questa ricetta fa proprio al caso tuo. Non ci sono uova crude, né nella crema né nella bagna. Il **mascarpone** viene **alleggerito** con **panna montata**, per una consistenza vellutata e sicura anche per bambini o donne in gravidanza. In alternativa, puoi usare anche una **crema a base di yogurt greco e mascarpone** per una versione ancora più fresca.

Hai voglia di qualcosa di fresco, goloso e facile da preparare? Allora prova subito il tiramisù alle fragole e porta un tocco di primavera sulla tua tavola!