

Tiramisu cu fructe



Tiramisu cu fructe, asta am facut eu astazi. Un tiramisu cu capsuni, mai exact, un tiramisu pentru copii ☐ ...pentru ca peste cateva zile vom pleca la mare!!! Anul trecut nu am ajuns, iar acum nu-mi vine sa cred ca vom inota din nou langa delfini!!!!!! ☐

Buuun, si ca sa revenim la ale noastre, trebuie sa va spun de ce am ales sa fac un tiramisu cu fructe.

Pai, in primul rand, pentru ca am vrut ceva rapid, fara coacere, usor de facut, fara crema fiarta de vanilie, fara gelatina, nu foarte dulce, si...mai era ceva?! Nu cred :))

Am vrut sa va aduc ceva care sa va tina ocupati pana cand ma intorc!!!!!! Va pup dulce, s-aveti parte de cele mai frumoase zile de vara!

Ingrediente:

- 1 kg capsuni sau alte fructe, de sezon
- 100 g zahar tos
- 500 g branza mascarpone
- 125 g iaurt
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 400 g piscoturi

Mod de preparare:

Se spala capsunile in multa apa rece, cu tot cu codite! Se scot apoi coditele si se inlatura partile lovite (dupa procedura asta, eu am ramas cu cca. 900 g capsuni). Se taie in cubulete mici si se amesteca cu zaharul tos. Se lasa 15-20 de minute sa stea, ca sa isi lase zeama; se amesteca din cand in cand. Se strecoara, iar zeama rezultata se pune deoparte. Cu ea vom insiropa piscoturile (eu am obtinut 220 ml).

Branza mascarpone, scoasa din frigider cu o ora inainte, se bate spuma cu mixerul; se adauga apoi zaharul pudra si se mai mixeaza putin. La final, se adauga iaurtul si se amesteca totul foarte bine.

Tiramisu-ul se cladeste in felul urmator: se „tapeteaza” o forma de aproximativ 20 x 30cm cu un strat de piscoturi (rupeti-le in asa fel incat sa intre in forma), pe care le insiropati cu siropul de capsuni pus deoparte. Nu le insiropati asa cum ati face cu un blat, de exemplu, ci doar treceti de vreo doua, trei ori cu pensula de silicon peste ele. Se intinde apoi, cat mai uniform, un strat de crema (jumătate din cantitatea totala) si se acopera totul cu un strat de capsuni maruntite. Se reia „procesul” si se incheie glorios cu un ultim strat de piscoturi ☐

Daca vreti, puteti sa puneti cateva moturi de frisca deasupra...eu n-am pus, fiindca Bogdi, mai nou, uraste frisca!!! :))





Laura Sava



Laura Sava



Sfat: Il puteti face cu orice alte fructe, proaspete sau din compot.