



BIOSÜDTIROL



Agricoltrice bio Johanna serve: Tiramisù alle mele.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti (per 10 persone)

- 2 uova
- 1 giallo d'uovo
- 80 g di zucchero
- 250 g di mascarpone
- 250 g di ricotta
- 200 g di panna
- 1 cucchiaio di liquore all'uovo
- 1 cucchiaio di Amaretto
- scorza di limone
- 1 busta di zucchero vanigliato
- ca. 1 kg di mele Golden Delicious
- Succo di mela
- biscotti savoiardi oppure Pavesini
- mandorle e pinoli tritati e tostiti

Preparazione



BIOSÜDTIROL

Composta di mele: sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti. Farle poi cuocere brevemente, frullare e aspettare finché la composta si raffreddi.

Crema di mascarpone: sbattere il giallo d'uovo, le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato (preparazione a bagnomaria: scaldare l'acqua fino a 85 gradi, poi far riscaldare il mix continuando a mescolare). Aggiungere, di seguito, il mascarpone, la ricotta, il liquore all'uovo e la scorza di limone grattugiata. Alla fine, includere il tutto nella panna montata.

Creare un Tiramisù a strati all'interno dei bicchieri. Iniziare dai biscotti intinti nel succo di mela, poi continuare con uno strato di composta di mele e dopo aggiungere uno strato di crema di mascarpone. In sequenza proseguire nell'ordine: biscotti, composta di mele e crema mascarpone. Decorare tutto con le mandorle e i pinoli tostati e mettere il dessert in frigo per circa 30 minuti. Servire il tiramisù alle mele con un sorriso.

Il suggerimento di Johanna

Far cuocere le Golden Delicious solo pochi istanti, altrimenti diventano troppo morbide. In questo modo, anche il gusto delle mele si conserva più deciso. Buon appetito!