



BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Johanna serve: Tiramisù alle mele

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

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 tostiti e mettere il dessert in frigo per circa 30 minuti. Servire il tiramisù alle mele con un sorriso.



BIOSÜDTIROL

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!