Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TIRAMISU' CON FRUTTA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 500 gr Mascarpone Parmareggio
- 500 gr panna fresca
- 250 gr zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia
- 5 gr scorza di lime
- 50 gr sciroppo di mandorla
- 250 gr savoiardi soffici
- 250 gr acqua
- 200 gr fragole
- 150 gr lamponi
- 80 gr kiwi
- 100 gr pesche
- 150 gr arance
- 100 gr ciliegie
- eventuale frutta di stagione da sostituire a quella indicata

DESCRIZIONE

Tagliare la frutta a spicchi.
In una casseruola mettere Mascarpone, zucchero a velo, panna, scorza di lime, succo di lime, bacca di vaniglia e mescolare.
Tagliare i savoiardi.
Su un piatto versare un po' di sciroppo di mandorla, acqua e mescolare.
Passare i savoiardi nel liquido ottenuto e poi disporli su un piano in una pirofila.
Aggiungere uno strato di Mascarpone e un altro di savoiardi.
Mettere il Mascarpone in un sac à poche e completare con un ulteriore strato.
Guarnire con la frutta tagliata e servire.