

Receta de Tiramisú de Fresas

14 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que parece presentarse caluroso, os dejo este postre que está delicioso y resulta muy refrescante, espero que os guste.

Ingredientes

- Queso mascarpone (200grs)
- Huevos (tres)
- Azúcar (100grs)
- Ralladura de un limón
- Galletas María (ocho o diez)
- Fresas (unos 200grs)
- Grosellas (opcional)

Modo de Preparación

1. Mezclar el queso mascarpone con la mitad del azúcar y las yemas de huevo
2. Batir hasta obtener una crema, añadir la ralladura de limón y remover
3. Montar las claras a punto de nieve, añadirlas a la mezcla anterior y remover con movimientos envolventes
4. Triturar las fresas con el resto de azúcar
5. En unas copas o vasos, poner dos o tres galletas troceaditas, una capa de crema mascarpone, otra capa de fresas y otra de mascarpone
6. Decorar con alguna grosella o fresas a vuestro gusto
7. Servir fresquito y.....buen provecho!!!