Tiramisù all'anguria

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un dessert classico rivisitato in versione estiva, perfetto per grandi e piccini, che potete realizzare anche con altri frutti, come fragole e frutti di bosco, pesche, melone e tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce

per 6 persone › 3 uova › 250 g di mascarpone › 250 ml di panna fresca › 100 g di zucchero semolato › 3-4 cucchiaini di zucchero a velo › 600 g di polpa di anguria › 300 g di savoiardi › 100 g di gocce di cioccolato fondente per la decorazione: › cacao fondente in polvere › qualche cubetto di anguria › alcune foglie di menta
Montare i tuorli con lo zucchero e unirvi il mascarpone. Montare la panna e gli albumi, aggiungerli al composto girando molto delicatamente dall'alto verso il basso per non smontare la crema. Passare la polpa d'anguria al passaverdure, unire qualche cucchiaino di zucchero a velo (eventualmente aggiungere un bicchierino di marsala). In un contenitore rettangolare o monoporzione, disporre uno strato di savoiardi, versarvi il passato di anguria e zucchero, in modo da far bagnare i savoiardi, spargere le gocce di cioccolato, quindi ricoprire con la crema. Pareggiare la superficie e lasciare in frigo almeno 4 ore. Prima di servire spolverare col cacao, decorare con cubetti di anguria e qualche foglia di menta.