



Tiramisù bianco con ananas e rum al profumo di menta

Una rivisitazione molto raffinata del classico tiramisù. Per i più piccini, sostituite il rum con la centrifuga di ananas o del semplice succo di ananas.

Ingredienti (4 persone)

Per la crema: 150 grammi di mascarpone, 100 ml di panna da montare, 2 uova intere, 80 grammi di zucchero.

Per la composizione: 350 grammi di ananas fresca, 200 grammi di biscotti savoiaiardi, alcune foglie di menta fresca, 7 cucchiai di zucchero di canna, $\frac{1}{2}$ bicchiere di rum.

Preparazione

Per la crema: Separare i tuorli dagli albumi, sbattere i primi con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e la panna fresca montata a neve ben ferma, mescolare delicatamente, evitando così di smontare la panna. Montare a neve gli albumi, unirli al composto e amalgamare con cura.

Composizione

Mondare l'ananas e tagliarlo a dadini. Farlo insaporire in una coppa con del rum (eventualmente diluito con

alcune gocce di succo di ananas), cinque cucchiai di zucchero di canna e alcune foglie sminuzzate di menta. Lasciar decantare l'ananas in frigorifero per mezz'ora circa. Scolare le fette di ananas dallo sciroppo e raccogliere quest'ultimo in un piatto.

Porre sul fondo di ogni coppa alcuni dadini di ananas e i savoiaiardi, precedentemente bagnati nello sciroppo dell'ananas, versare la crema sui biscotti e su di essa adagiare altri dadini di ananas.

Far riposare in frigorifero i contenitori con il tiramisù per almeno 3 ore.

Prima di servire spargere sulla superficie delle coppe alcuni granelli di zucchero di canna e profumare con una foglia di menta fresca. ■