

Tiramisù all'anguria

di Cristina Orlandi



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

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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.