

TIRAMISU ESTIVO  
REGIONE EMILIA ROMAGNA  
Ricetta rivisitata da Gloria

Ingredienti:

500 grammi di mascarpone,  
500 grammi di yogurt,  
3 cucchiaini di zucchero,  
Frutta,  
Succo di frutta,  
pavesini

Preparazione:

Prendere una ciotola, inserire all'interno il mascarpone, lavorarlo bene anche solo con una frusta normale o una forchetta, una volta che il mascarpone è stato lavorato e ben liscio, aggiungere lo yogurt e lo zucchero, amalgamare nuovamente e lasciare un po' la crema in frigorifero.

Nel frattempo, tagliare la frutta ad esempio, le fragole, si tagliano le fragole, si condiscono con zucchero e limone e si lasciano riposare, una volta che abbiamo rimediato un po' di succo, lo separiamo dalla frutta e ci bagniamo i pavesini, prendiamo una pirofila, bagnano i pavesini e li disponiamo sul fondo e sui bordi della pirofila, una volta eseguito questo passaggio, si mette la crema ben stesa, poi, se la pirofila è alta si possono fare 2 strati, quindi pavesini, crema e pavesi crema, poi alla fine, sopra si metterà la frutta tagliata a pezzettini.