

TIRAMISÚ DE FRESÓN



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Viir Olmo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Hacemos mermelada de fresón para nuestro desayunos, colamos el líquido que suelte y obtenemos un delicioso sirope de natural

Descripción:

Postre ideal para cuando tengamos invitados... Perfecto para los peques de la casa.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 o 4 bizcochos de soletilla
- 500 gr de fresón
- 300 gr de queso Mascarpone o queso de Burgos
- 5 cucharadas de azúcar
- un poco de nata o leche entera

Preparación:

Paso 1

Elegimos los fresones mas grandes y vistosos para la base del tiramisú, escogéis dos fresones por vaso. Con el resto bien lavado y laminado lo ponéis en una cacerola pequeña y añadís 3 cucharadas de azúcar, dejáis cocer a fuego lento hasta que el fresón haya soltado todo el líquido. Coláis el sirope y lo dejáis enfriar y la pulpa sobrante la reutilizaremos para la crema de queso del tiramisú. Os sobrará, lo pasáis por la batidora y tendréis de paso una deliciosa mermelada de fresón.

Paso 2

En el vaso de la batidora cortamos en trozos pequeños el queso, si es de Burgos, si es Mascarpone es muy cremoso, añadimos dos cucharadas del fresón colado, dos o tres cucharadas de azúcar (Un poco a gusto pero que no quede demasiado dulce, para 300 gr de queso serían unos 100 gr de azúcar) y nata o leche según vaya necesitando para que no quede excesivamente espeso. Vamos batiendo bien hasta obtener una mezcla espesa, no demasiado contundente, suave y cremosa.

Paso 3

Los fresones que dejamos apartados les quitamos el rabillo y lo partimos por la mitad. Lo disponemos en la base del vaso con la punta hacia arriba y la cara interior que se vea por fuera que es lo bonito del postre. Una mitad de fresón por cada cara del vaso. Vertemos con la ayuda de una manga pastelera la crema de queso tapando bien los fresones. Cortamos las soletillas y las ponemos a modo de tapadera en cada vaso. Del sirope o salsa de fresón que reservamos lo vertemos por encima hasta que queden las soletillas bien mojadas. Disponemos una ramita de hierba buena como toque final decorativo. A la nevera mínimo un par de horas y servir frío. Espero que os guste!