



Classici moderni.

La tradizione pasticceria si rinnova con i Classici Vicenzi. Gli Amaretti d'Italia, il Vicenzovo e le Millefoglie ti regalano oggi inedite e sorprendenti golosità.



Informazione pubblicitaria

TIRAMISÙ CON **VICENZOVO** ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di fragole
400 gr di Vicenzovo
500 gr di mascarpone
300 gr di zucchero
4 uova
1 bicchierino di maraschino
Panna montata q.b.

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 45 minuti

Frulla 300 gr di fragole con 150 gr di zucchero e 1/2 litro d'acqua. Versa in una casseruola il composto e porta a ebollizione. Aggiungi un bicchierino di maraschino, lascia bollire a fuoco basso per 20 minuti e fai raffreddare. Monta a crema i tuorli con lo zucchero rimasto, aggiungili al mascarpone e amalgama bene.

Monta gli albumi a neve durissima e aggiungili alla crema.

In una teglia disponi uno strato di **Vicenzovo** imbevuti nel frullato di fragole, versa un po' di frullato e stendi uno strato di crema fino a esaurimento degli ingredienti.

Decora il tiramisù con le fragole rimaste e i ciuffetti di panna montata. Fai riposare in frigorifero per 4-5 ore.

Per una presentazione più elegante componi il tiramisù in coppe individuali.

Scopri le nuove ricette su www.vicenzi.it/goloso

Milano and

