Tiramisú de Fresa



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Base

Frutillas: 150 Gramos
Naranja para su cáscara: 1/2 unidad
Leche: 250 c.c.
VAINILLAS: c/n

Crema

Azucar impalpable: 110 Gramos
Queso Crema: 500 Gramos
Crema de leche: 300 c.c.

Preparación de la Receta

- Dejar reposar en heladera por media hora las frutillas con azúcar impalpable
- Calentar la leche al fuego
- Infusionar piel de *naranja* para perfumar
- Agregar el *jugo* de las frutillas maceradas y calentar todo
- Mezclar queso *crema*, *crema* de leche, azúcar impalpable y batir hasta montar

Armado

- Embeber las *vainillas* una por una en el macerado, colocarlas formando una base
- Verter la preparación cremosa y frutillas
- Repetir procedimiento hasta la altura deseada
- Decorar con más frutillas, *arándanos* y hojitas de *menta*.
- Llevar a la heladera hasta que tome cuerpo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-de-frutilla