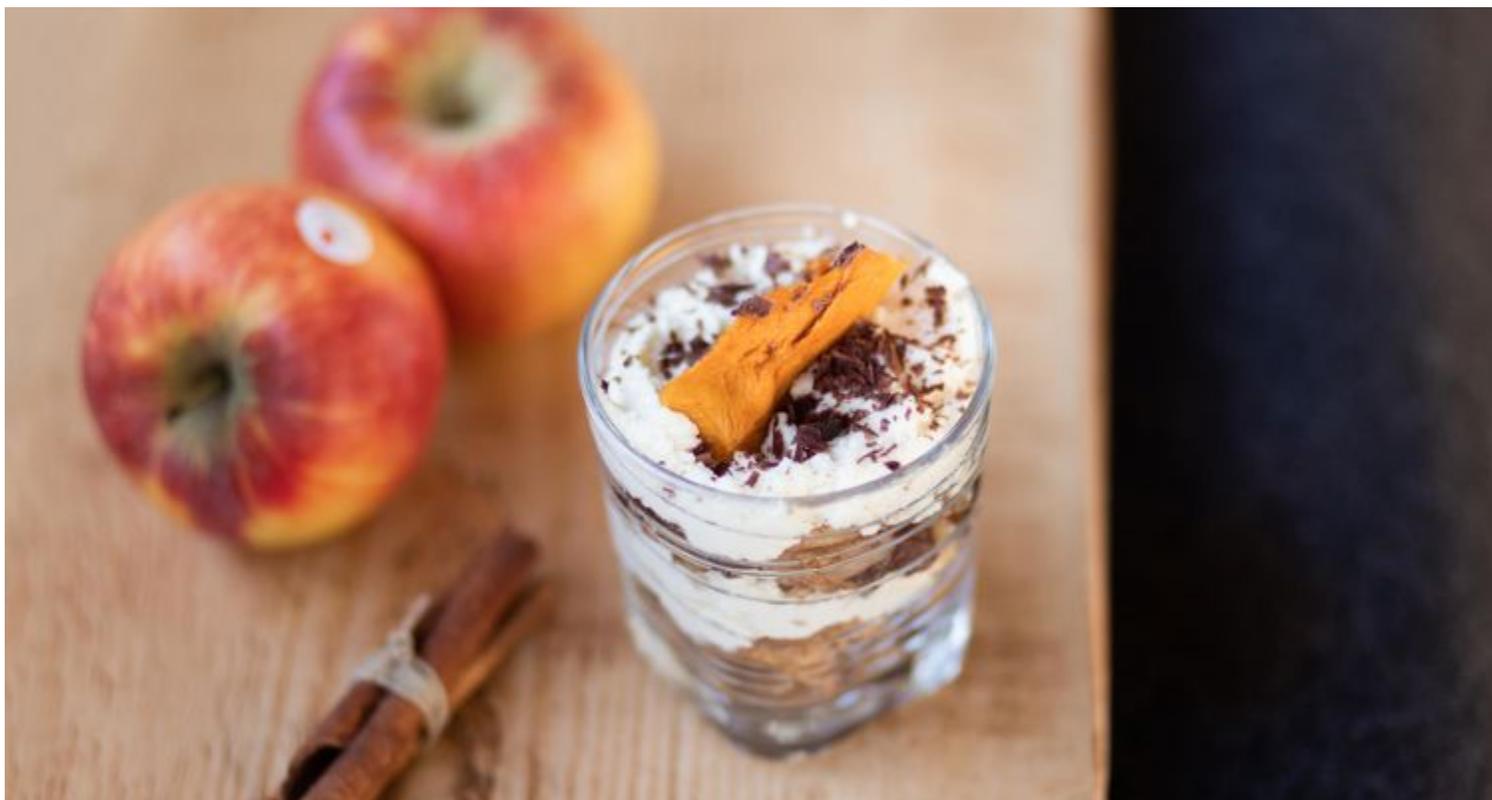




BIOSÜDTIROL



Agricoltrice bio Romana presenta: Tiramisù con mele al forno.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti (per 6 persone)

Ingredienti mele al forno

- 3-4 mele Topaz
- 50 g di zucchero
- 50 g mandorle tritate
- 1-2 cucchiaino di cannella
- 50 g burro
- un pizzico di Lebkuchengewürz (misto di spezie per biscotti natalizi, come cannella, chiodi di garofano, zenzero, chiodi di garofano, cardamomo)
- uvetta

Crema

- 50 g Mascarpone
- 250 g panna montata
- 60 g zucchero a velo
- 2 cucchiai succo di limone



BIOSÜDTIROL

- la scorza grattugiata di un piccolo limone

Preparazione

Tagliare le mele a fette o a dadini, metterle in una teglia, aggiungere zucchero, cannella, mandorle, preparato alle spezie e uvetta e mescolare bene. Aggiungere il burro in fiocchetti, quindi infornare a 150 gradi per 20 minuti, estrarre e far raffreddare. Ora preparare la crema: montare la panna a neve ferma e metterla da parte; mescolare bene il mascarpone con zucchero a velo, succo e scorza di limone, quindi incorporarlo nella panna montata. Utilizzando dei bicchieri, disporre alternatamente uno strato di mele e uno di crema, spolverizzare con cacao in polvere e mettere in frigorifero. Servire con un sorriso.

Il suggerimento di Romana

Si può aggiungere anche uno strato di savoiardi imbevuti di caffè, cioccolata o succo di mela. Buon appetito!