



Tiramisù alla Fragola

Çilekli Tiramisu



1 pan di spagna al caco
Per la crema;
2 bicchieri di latte
1,5 bicchierini di zucchero
1 bicchierino di farina
6 fragole
1 pacco di formaggio labne alla fragola
1 pacco di vaniglia
Per bagnare;
1 bicchiere d'acqua calda
1 cucchiaio di caffè granul
1 cucchiaio di zucchero
Per la sopra;
1 cucchiaio di cacao
4 fragole

- # Primamente prepara la crema. Mettono nella pentola latte farina uova e zucchero si miscelano bene.
- # Poi la pentola si mette sul fuoco medio. Si cucina con miscelare finché diventa buco per buco.
- # Dopo aver tolto dal fuoco se aggiungono vaniglia e formaggio di labne. Poi finisce la con soggetto pure con miscelatore finché diventa bella liscia.
- # In questo momento si prepara lo sciropo di bagnare. Nell'acqua calda se aggiungono caffè e zucchero poi si miscelano.
- # Prima can di spagna si bagna con lo sciropo. In mezzo si mette la metà di crema e si liscia alla sopra se mettono le fragole tagliate in piccole.
- # Alla sopra si inserisce seconda Pan di spagna poi si bagna con lo sciropo rimasto. La crema rimasta si dice a bene sopra ed ai fianchi.
- # Ultimamente alla sopra si pizzica il cacao e dopo si inseriscono le 4 fragole tagliate.
- # Si può servirsi dopo aver aspettato circa per due ore nello frigo.

Nota: Nella preparazione di tiramisù alla fragola si possono usare formaggio di labne oppure formaggio a bianco senza sale.