Teresa



POSTRES · VEGETARIÀ

Tiramisú de maduixes sense ou

8 racions 544 kcal

Ingredients

- **200 g** de melindros
- **500 g** de maduixes madures (300 per a la crema i 200 per farcir i decorar)
- **0,5 litres** de nata
- **250 g** de mascarpone
- **0.4 litres** de suc de taronja
- **40 g** de sucre morè
- **60 g** de sucre de llustre
- **5 g** d'extracte de vainilla
- Fulletes de menta fresca
- Nabius per decorar

PER RACIÓ

Proteïnes	5,9 g
Greixos	37 g
Hidrats	47 g
Fibra	2,1 g

Elaboració

1. Tallar a daus petits 300 g de maduixes i reservar la resta
2. Afegir el sucre morè i el suc de taronja natural a les maduixes. Remenar bé. Deixar en infusió mínim 30 minuts
3. Barrejar la nata líquida, el sucre de llustre, la vainilla i el mascarpone, amb el mascarpone a temperatura ambient
4. Batre el conjunt amb les varetes fins que quedi una crema espessa. Deixar refredar una estona a la nevera
5. Triturar les maduixes amb el suc de taronja
6. Posar una capa fina de crema a la safata
7. Sucar molt bé els melindros amb el batut de taronja i maduixes i fer-ne una capa
8. Posar una segona capa de crema
9. Distribuir la resta de maduixes i a sobre una capa de melindros ben sucats
10. Acabar amb una capa de crema
11. Anivellar bé i posar a la nevera mínim 4 hores
12. A l'hora de servir, decorar amb maduixes, nabius i fulles de menta

Fet amb CookNest