

# TIRAMISÚ DE FRUTOS ROJOS

## Ingredientes:

- 4 huevos
- 100 g de frutos rojos (frambuesas, cerezas y fresas)
- 100 g de queso mascarpone
- 2 huevos
- 1 y 1/2 cucharadas de Natuvia Granulado
- Ralladura de cáscara de limón
- 10 galletas de chocolate
- Hojas de menta

## Preparación:

- 1- Para la salsa roja, poné a caramelizar los frutos rojos en la sartén con 1 cucharada de Natuvia Granulado (reservá algunas para decorar).
- 2- Cociná a fuego suave y cuando se haga caramelo, poné las frutas en un colador y aplastá para que suelten el jugo.
- 3- Para hacer el tiramisú, separá los huevos y reservá por un lado las claras y por otro las yemas.

- 4- Mezclá las yemas con 1/2 cucharada de Natuvia Granulado y batí con una varilla.
- 5- Añadí el queso, un poco de ralladura de limón y remové. Montá las claras a punto de nieve con la batidora y agregalas al bol de las yemas con el queso.
- 6- Triturá las galletas de chocolate. Poné un poco de tiramisú en las copas, agregás la salsa roja, espolvoreá con galletas trituras y cubrí con el resto de la mezcla.
- 7- Vertí otro poco de salsa de frutos rojos y añadí el resto de las galletas trituras.
- 8- Decorá con frutos rojos y hojas de menta. Serví.