

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, agregá la salsa roja, espolvoreá con galletas trituradas y cubrí con el resto de la mezcla.
7. Vertí otro poco de salsa de frutos rojos y añadí el resto de las galletas trituradas.
8. Decorá con frutos rojos y hojas de menta. Serví.