

Tiramisú de maduixes

Estem a la primavera i les maduixes ara estan al punt, val la pena pensar que receptes per degustar-les. Podem anar més enllà de les maduixes amb nata.

Es poden fer batuts, smoothies, gaspatxos i molt més.

Avui us deixo la recepta del **Tiramisú amb maduixes**, queda més lleuger i original.

Jo he omplert 8 gots fins a dalt, podrien sortir bé bé, 10 gots.



INGREDIENTS:

500 g de maduixes netes i madures

250 g de sucre

250 g d'aigua

15 g de licor de cireres o 15 g de aigua

2 ous
1 clara d'ou
500 g de formatge Mascarpone
1 cullaradeta de vainilla líquida (optatiu)
24 melindros

PREPARACIÓ:

1. Rentem les maduixes i separem 300 g que tallarem en daus petits. Reservem en un bol.
2. En el got, tirem els 200 g de maduixes restants tallades en trossos, 100 g de sucre i l'aigua. Triturem durant **10 segons, a velocitat 5 i programem 12 minuts, temperatura 100º i velocitat 1.**
3. Afegim el licor de cireres o l'aigua i programem **5 segons, a velocitat 5.**
4. Retirem a un bol i deixem que refredi.
5. Rentem i assequem el got.
6. Col·loquem la papallona i tirem els ous, la clara i els 150 g de sucre restants.
7. Programem **6 minuts, velocitat 3 i ½.**
8. Retirem la papallona i programem **2 minuts, a velocitat 2, sense temperatura.** Amb la màquina en marxa anem tirant, pel bocal, el formatge mascarpone i la vainilla líquida. Ha de quedar ben barrejat i si no és així podem afegir uns segons més a la mateixa velocitat.

MUNTATGE:

Cobrim el fons dels gots amb un parell de melindros, mullem amb la salsa de maduixes ja freda, cobrim amb la crema de mascarpone i damunt tirem uns daus de maduixes que teníem reservats.

Fem una altra capa, col·locant damunt d'aquests daus un parell de melindros i tornem a seguir els mateix passos: mullem amb la salsa de maduixes, tirem crema de mascarpone i acabem decorant-los amb uns daus de maduixes.

Fiquem al frigorífic i deixem que reposin un parell d'hores abans de servir-los. Cal consumir-los segons els traiem del frigorífic, així estaran fresquets i la crema perfecta.