

## TIRAMISU ALL'ANANAS (6-8 PORZIONI)

### FACILE

#### Ingredienti:

15ina biscotti (tipo frollini)  
250g mascarpone  
200g panna  
2 albumi  
2 lime  
2/3 cucchiari di cocco grattugiato  
1 scatola di ananas sciroppato  
1 cucchiaino di zucchero  
qb semi di vaniglia

#### Procedimento:

- ✓ In una ciotola montare gli albumi a neve
- ✓ Pulire le fruste e montare il mascarpone con la panna, il cucchiaino di zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungere gli albumi in 2-3 parti facendo attenzione a non sgonfiare il composto. Terminare unendo la scorza di mezzo lime e il suo succo (a piacere) e il cocco grattugiato. Amalgamare il tutto con una spatola
- ✓ Disporre un biscotto in ogni bicchierino, bagnarlo con un cucchiaino di succo d'ananas presente nella confezione dell'ananas sciroppato. Adagiare una rondella di ananas (o tagliata a pezzetti) e un cucchiaino abbondante di crema al mascarpone. Coprire con un biscotto, bagnarlo con il succo di ananas finire con abbondante crema al mascarpone
- ✓ Decorare i bicchierini con ananas, scorza di lime e una spolverata di cocco grattugiato
- ✓ Si può mangiare subito ma se riposa in frigorifero 1h (o più) tanto meglio!

#### NOTE:

Volendo omettere l'albume per una versione senza uova. La crema rimarrà leggermente meno soffice ma sicuramente buona. Sostituire l'ananas con un altro frutto esotico a piacere

#### TEMPI:

Preparazione: 20 minuti

Riposo: 1h

#### CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO

GLUTENFREE