

Dolce di mascarpone e fragole

Ingredienti per 6 persone

500 gr. di fragole
200 gr. di savoiardi
400 gr. di mascarpone
400 gr. di panna fresca
3 tuorli
130 gr. di zucchero
30 ml. Marsala secco
100 ml. di latte
1 cucchiaino di succo di limone

Montate i tuorli in una ciotola con 100 gr. di zucchero, con una frusta elettrica, finché saranno gonfi e chiari. Montate la panna molto fredda in un'altra ciotola, sempre con la frusta elettrica. Amalgamatevi il mascarpone, molto freddo, mescolate con la frusta a bassa velocità. Incorporate la panna montata, poco alla volta, mescolate dal basso verso l'alto con un cucchiaino. Pulite le fragole lasciandone 8-9 con i piccioli, lavatele tutte e tamponatele con carta assorbente da cucina. Preparate una bagna mescolando in una ciotola il marsala e il latte. Foderate uno stampo apribile a cerniera con pellicola da cucina. Bagnate velocemente i savoiardi necessari a coprire la base dello stampo e sistemategli in modo da ricoprirlo integralmente, tagliando i biscotti troppo lunghi. Tagliate una parte delle fragole senza picciolo nel senso dell'altezza e sistematele lungo il bordo dello stampo con la parte tagliata verso l'esterno della torta, come da immagine. Versate nello stampo un quarto della crema preparata, pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaino d'acciaio. Tagliate a fettine le altre fragole senza picciolo, mettetele in una ciotola e cospargetele con lo zucchero rimasto. Mescolate e lasciate riposare 5 minuti circa perché si insaporiscano. Sistemate un terzo sulla crema, con un terzo dello sciroppo. Coprite con

un altro strato di savoiardi imbevuti nella bagna al Marsala rimasta. Versate ancora uno strato di crema preparata e un nuovo strato di fragole. Terminate con la crema, senza però pareggiarla, ma creando dei piccoli ciuffi. Lasciate in frigorifero almeno 6 ore, coperto con pellicola da cucina. Prelevate il dolce dal frigorifero, estraetelo dallo stampo asportando la pellicola trasparente. Completate il dolce sistemando sulla superficie le fragole con il picciolo, tagliate a metà. Servite in tavola.