



TIRAMISÚ DE MADUIXES

Albert Vendrell Roca. Concurs de cuina Menja bé. Campanya Guanyem Salut. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones

250 g de mató
50 g de sucre (5 g de sucre vainilla)
100 g de melindros
250 g de maduixes
1 llimona

Preparació prèvia

No cal.

Elaboració

Rentar i pelar les maduixes a trossos petits.

Retallar la pell de la llimona, reservar-la i fer servir el suc per ruixar les maduixes. Afegir una cullerada de sucre, barrejar bé i posar a la nevera a macerar.

En un bol barrejar bé el mató amb el sucre i la pell rallada de la llimona. Tapar i reservar a la nevera.

Posar les maduixes en un colador i recollir el suc en un bol.

Presentació

Per muntar els gotets, agafar un tros de melindro de la mida del got, mullar-lo una mica en el suc i posar-lo a la base del got. Afegir una capa de crema de mató i acabar amb una cullerada de maduixes. S'ha de reservar a la nevera fins el moment de servir-lo

