# COPPA DI MASCARPONE ALLA FRUTTA FRESCA E MARASCHINO

## INGREDIENTI PER 16 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Tiramisù
- 0,5l panna fresca da montare
- 0,5l latte
- 1 busta Preparato per Pan di Spagna
- q.b. frutta fresca cubettata kiwi, fragola, ananas, frutti di bosco
- 0,5l sciroppo acqua e zucchero tpt (tanto per tanto)
- 0,25l maraschino
- q.b. gelatina neutra

## PROCEDIMENTO

- Preparare il pan di spagna come da ricetta, raffreddarlo e tagliarlo a liste spesse 1 cm, montare la crema tiramisù in planetaria, preparare lo sciroppo di acqua e zucchero ed aggiungere il maraschino.
- Cubettare la frutta e procedere al montaggio alternando le liste di pan di spagna inzuppato di sciroppo con la crema e la frutta sino al riempimento della coppa.
- Infine, glassare con la gelatina neutra e riporre in frigorifero a +4°C.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

**Preparato per Tiramisù**

**Preparato per Pan di Spagna**