

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchieri di crema al mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di mascarpone

4 tuorli

100 g di zucchero

cannoli di cialda

Pavesini

Maraschino.

Bicchieri di crema al mascarpone, proprio quello che ci vuole quando si è un po' giù di tono! Facilissimi e velocissimi da realizzare, sono ottimi per ingolosire i vostri invitati.

PREPARAZIONE

- 1 Ho preparato la crema al mascarpone frullando i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare spumosi, poi ho aggiunto il mascarpone e quasi tutti i Pavesini tritati grossolanamente, tenendone qualcuno da parte per la decorazione.



- 2 Poi ho alternato nei bicchieri la crema e i Pavesini imbevuti nel liquore terminando con una spolverata di cacao amaro.



