

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini ai due gusti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA CREMA AL MASCARPONE

500 g di mascarpone
300 g di latte condensato.

PER I BICCHIERINI AI MARRONI

400 g di crema al mascarpone
100 g di marmellata di marroni
una busta di meringhe
una busta di marron glaces in pezzi.

PER I BICCHIERINI AL TIRAMISÙ

400 g di crema di mascarpone
2 pacchetti di pavesini
una tazza di caffè
cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE

- 1 Montate il mascarpone con le fruste elettriche e, quando inizia a gonfiare aggiungete, poco alla volta, il latte condensato e montare fino ad ottenere una bella crema spumosa.



- 2 Preparate i bicchierini ai marroni: in una ciotola unite 150 grammi di crema di mascarpone e la marmellata di marroni.

Montate per pochi secondi con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema ben amalgamata e spumosa.

Mettete sul fondo del bicchierino un po' di meringa sbriciolata.

Coprite con la crema di mascarpone e marroni fino a circa metà bicchiere.

Posate sopra dei pezzi di marron glaces.



3 Ricoprite con altra meringa sbriciolata.

Poi fate uno strato di crema al mascarpone senza la marmellata di marroni in modo che il secondo strato sia bianco.

Ricoprite con pezzetti di marron glaces e meringa sbriciolata.

Ultimate con uno strato di crema al mascarpone ai marroni.



4 Per i bicchierini al tiramisù: mettete sul fondo dei bicchierini uno strato di pavesini inzuppati nel caffè.



5 Ricoprite con la crema al mascarpone e spolverizzate con il cacao.

Fate ancora uno strato di crema al mascarpone e finite con il cacao.



6 Servite ad ogni commensale 1 bicchierino di entrambi i gusti.