

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierino goloso

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

MASCARPONE

MARRON GLACES

MERINGHE 3

PANNA

RUM

GOCCE DI CIOCCOLATO

Bicchierino goloso, di nome e di fatto. Questo bicchierino è davvero un tripudio di squisitezze: mascarpone, marron glacé e meringhe, non si può desiderare niente di meglio!

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il mascarpone in una ciotola, aggiungere un po' di panna e montare il composto con una frusta.

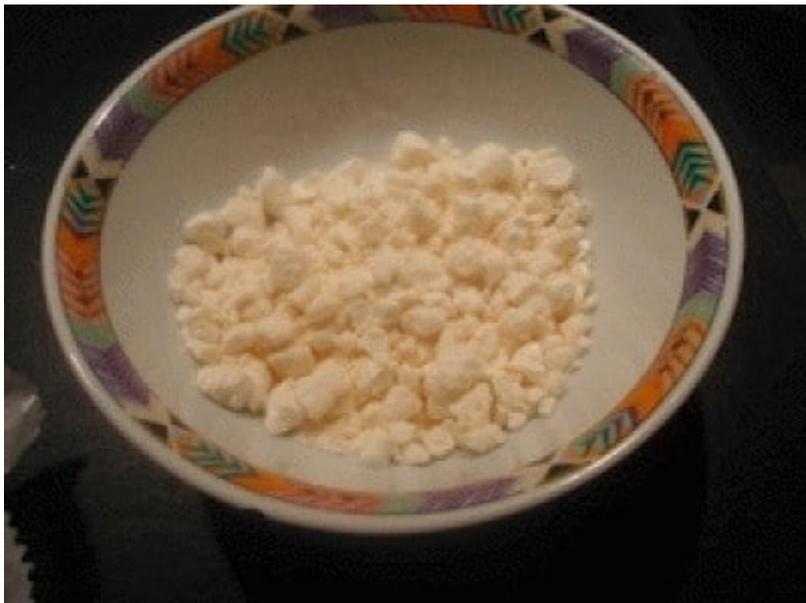




2 Sbriciolare i marroni e mescolarli con un po' di rum.



3 Tritare col batticarne anche la meringa.



- 4 L'ingrediente della base del bicchierino può essere sia la meringa che i marroni. Dopo aver messo l'ingrediente scelto, fare uno strato di mascarpone montato, usando una siringa.



- 5 Poi procedere alternando gocce di cioccolato, meringa, marroni e mascarpone. Terminate con quest'ultimo, spolverando con briciole di meringa e qualche goccia di cioccolato.



6 Far riposare almeno qualche ora in frigorifero prima di servire.