

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 300 g mascarpone
- 200 g savoiardi
- 100 g cioccolato fondente
- 4 uova
- 4 cucchiaini zucchero.

PREPARAZIONE

1 Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere mescolando il mascarpone. Montare a neve gli albumi e unirli delicatamente al resto della crema, infine aggiungere il cioccolato a pezzetti.

Tagliare a metà i savoiardi e con questi foderare la zuppiera in cui si vuole servire il budino, disporre sul fondo di savoiardi uno strato di crema e poi un altro strato di savoiardi e così via fino ad esaurimento della crema.

Tenere il tutto in frigo.