

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al mascarpone: il dessert versatile perfetto per ogni occasione

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVA grandi - 4

MARSALA facoltativo - 1 cucchiaio da
tavola

FRUTTI DI BOSCO per decorare -

Se ami i dessert soffici e golosi, la **crema al mascarpone** è un must! Ideale per arricchire pandoro e panettone, si presta anche come base per dolci al cucchiaio raffinati.

COME FARE LA CREMA AL MASCARPONE:

- 1 Per ottenere una crema al mascarpone morbida e spumosa dovrai montare gli albumi di 4 uova a neve ben ferma utilizzando o una planetaria o delle fruste elettriche. Se sei un

cuoco provetto puoi utilizzare anche la frusta a mano. Capisci che gli albumi sono montati a neve ferma quando, inclinando la ciotola in cui li hai montati, questi non si spostano.





2 Monta, in una ciotola a parte, i tuorli di 4 uova con lo zucchero fino a ottenere un composto molto spumoso e chiaro. Con un cucchiaio mescola il mascarpone per ammorbidirlo e poi aggiungilo alla crema di tuorli e zucchero.





- 3 Mescola con delicatezza per amalgamare bene il formaggio alla crema, rendere la crema più omogenea, puoi sbatterla con le fruste alla potenza minima.



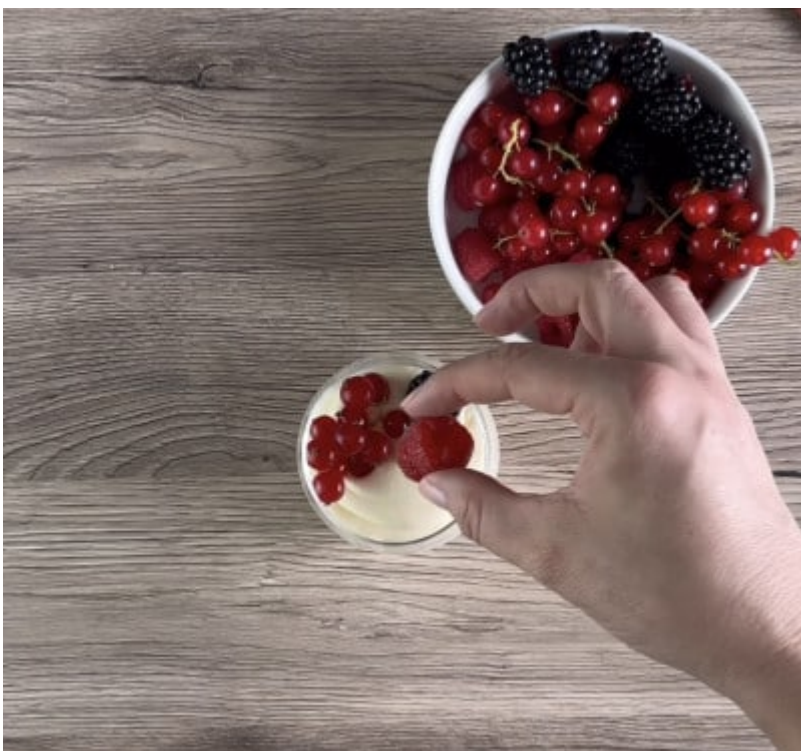
- 4 Quando la crema al mascarpone sarà ben omogenea e gonfia, puoi procedere all'aggiunta degli albumi precedentemente montati a neve ferma. Uniscili alla crema e, con una forchetta, mescola delicatamente con movimento rotatorio dall'alto verso il basso, questa operazione serve a non smontare gli albumi. Quando avrai ottenuto la tua bella crema al mascarpone soda e compatta, puoi procedere a metterla in una sac a poche.





- 5 Lava e asciuga i frutti di bosco che hai scelto e mettine un po' nel fondo di 4 coppette da dessert o in 4 bicchieri panciuti. Copri i frutti di bosco con una buona dose di crema fatta uscire dalla sac a poche, riempi i bicchieri fino a 2 terzi di altezza, finisci di decorare con altri frutti di bosco e servi subito!







CREMA AL MASCARPONE: RICETTA FACILE E GOLOSA

La **crema al mascarpone** è un dolce al cucchiaio versatile e irresistibile, amato da grandi e piccini. Le sue origini lombarde la rendono un pilastro della pasticceria italiana, perfetta per farcire dolci classici come il tiramisù, o per accompagnare **pandoro** e **panettone** durante le festività. Prepararla in casa è più semplice di quanto si pensi: pochi ingredienti di qualità e un

pizzico di pazienza ti permetteranno di ottenere una **crema soffice e vellutata**, pronta a diventare il cuore dei tuoi dessert.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Usa uova freschissime per garantire una crema sicura e deliziosa.

Se hai del mascarpone avanzato, puoi utilizzarlo anche per altre preparazioni come cheesecake o mousse.

Non buttare i gusci delle uova: riutilizzali come fertilizzante naturale per le piante.

Per una versione più leggera, sostituisci parte del mascarpone con ricotta o yogurt greco.

Aggiungi un pizzico di vaniglia o scorza di agrumi per aromatizzare la crema.

CONSERVAZIONE:

Conserva la **crema al mascarpone** in un contenitore ermetico in frigorifero per massimo 2 giorni. Evita di congelarla, poiché perderebbe la sua consistenza vellutata.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Cannoli con crema al mascarpone](#): dolcetti croccanti e ripieni di morbida crema.

[Tiramisù classico](#): il re dei dolci italiani, con mascarpone e caffè.

[Crostatina di frutta con mascarpone](#): una base friabile e un ripieno cremoso.

[Red velvet con crema al mascarpone](#): una variante del classico americano.

[Panna cotta al kiwi](#): una variante golosa del famoso dolce al cucchiaio.

[Mousse al cioccolato vegana](#): un dessert goloso e cremoso.