

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema con cioccolato, panna e mascarpone

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA  
300 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 2 cucchiaini da  
tavola

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

CIOCCOLATO AL LATTE 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il mascarpone con i due tipi di zucchero e riponete in frigo.



- 2 In una casseruola mettete la panna con i due tipi di cioccolato.



3 Fate sciogliere e riponete in frigo almeno 1 ora.



4 Quando il composto di panna è freddo montare con le fruste.



5 E incorporate 1 cucchiaio alla volta al mascarpone.



