

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di cioccolato, panna e mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

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

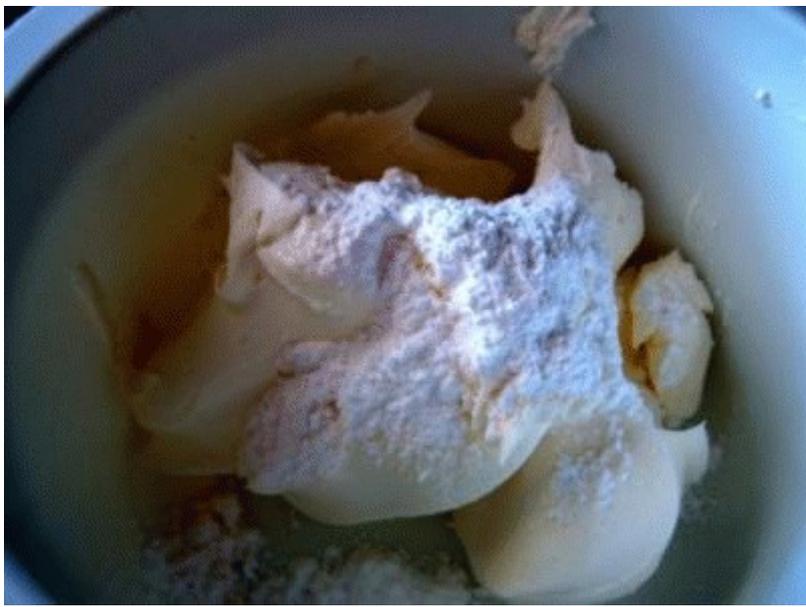


INGREDIENTI

- 500 g di mascarpone
- 300 g di panna zuccherata da montare
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 50 g di cioccolato al latte
- 50 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Montare il mascarpone con i due tipi di zucchero e riporlo in frigorifero.



- 2 Metere in una pentola sul fuoco la panna e i 2 cioccolati in pezzi, fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto, lasciare intiepidire e riporre in frigorifero per almeno un'ora.



- 3 Quando il composto di panna è freddo, montarlo con le fruste ed incorporarlo pian piano al mascarpone con un cucchiaino.



