

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema di mascarpone

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 4 uova
- 4 cucchiaini colmi di zucchero
- 500 g di mascarpone
- 2 cucchiaini di liquore.

### PREPARAZIONE

- 1** Per prima cosa, montare molto bene i tuorli con lo zucchero fino a quando risulta un composto spumoso e bianco.



- 2 Unire il mascarpone e mescolare delicatamente fino a quando risulta un composto omogeneo.





**3** A questo punto, aggiungere a piacere un paio di cucchiaini di liquore per dare un pò di aroma (ottimo il marsala) e mecolare bene.

Unire gli albumi montati a neve ben ferma e mescolare delicatamente fino a quando risulta un composto omogeneo.





4 Riporre in frigorifero a riposare.

