

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert all'ananas

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 fette ananas in scatola al naturale
- 2 uova
- 200 g mascarpone
- zucchero
- cacao dolce
- 100 g cioccolato bianco

PREPARAZIONE

- 1 Tritare grossolanamente le fette di ananas. Unire ai tuorli 2 cucchiai di zucchero e lavorarli a spuma. Aggiungere un cucchiaio di cacao, il mascarpone poco alla volta e infine l'ananas tritato.
Incorporare gli albumi montati a neve densa. Disporre la crema in 4 coppe da dessert e distribuirvi il cioccolato a scaglie. Servire freddo.