

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel al latte e mascarpone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo strudel al latte e mascarpone è una versione creativa e davvero lussuosa che stupirà i vostri ospiti! A partire dalla presentazione, che vi suggeriamo in questo stile diverso dal classico strudel, passando per l'equilibrio di sapore che si crea tra gli ingredienti principali che sono il latte e il mascarpone. Provatelo e riprovatelo, non ve ne stancherete mai!

Se amate questi sapori poi vi invitiamo a realizzare anche questa golosissima [crema al mascarpone](#), che potrete servire anche in abbinamento!

INGREDIENTI PER LA SALSA ROYALE

LATTE INTERO 200 ml

UOVA 2

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta tesa come da ricetta base, mentre la pasta riposa preparate la farcia.

Fate scaldare molto bene il latte con lo zucchero vanigliato, senza portarlo a bollore.



2 Togliete la crosta al pane da toast, tagliatelo a dadini e irroratelo con il latte caldo alla vaniglia.



3 Lavorate il burro ammorbidito, lo zucchero e la scorza di limone fino ad ottenere una crema morbida.



4 Incorporate uno alla volta i tuorli d'uovo continuando a mescolare.



5 Aggiungete la ricotta e mescolate finchè il composto è liscio, poi unite il mascarpone.



6 Sbattete le chiare d'uovo con il sale, aggiungete lo zucchero e montate a neve ferma.



7 Poi incorporatele delicatamente con il pane ammorbidito al composto di ricotta.

Stendete la pasta tirata sottile con un mattarello su un telo infarinato e poi tiratela (80x50 cm) con il dorso delle mani fino a renderla sottilissima.



8 Spennellatela con del burro fuso, quindi distribuite il composto al mascarpone e ricotta su 2/3 della pasta.



- 9 Spalmate il composto alla ricotta su 2/3 della pasta, spennellate la parte rimanente della pasta da strudel con il burro fuso, ritagliate i bordi più grossi ed infine arrotolate lo strudel con l'aiuto del telo.



- 10 Disponete ora a spirale lo strudel nella pirofila precedentemente imburata.



11 Spennellate lo strudel con il burro ed infornatelo a 175°C per circa 20 minuti, nel frattempo preparate la salsa royale.

Scaldate bene il latte, senza portarlo ad ebollizione.

Mel frattempo sbattete leggermente in una ciotola le uova con lo zucchero.



12 Unite alle uova zuccherate il latte a filo, quindi rimettete il tutto nella pentola e scaldate mescolando costantemente fino a fare addensare leggermente.



13 Tirate fuori lo strudel dal forno e distribuitevi sopra la salsa.



14 Infornate nuovamente per altri 20 minuti circa.

Fate raffreddare brevemente lo strudel, spolverizzatelo con lo zucchero a velo, porzionatelo e servite.

