

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.

