DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema mascarpone e latte condensato

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La crema mascarpone e latte condensato è una variante della tradizionale crema di mascarpone utilizzata per accompagnare Panettone e Pandoro durante le feste. Perfetta per **farcire torte** o da utilizzare anche per dolci al cucchiaio. La crema mascarpone e latte condensato, si prepara molto velocemente e non necessita di grandi prestazioni culinarie, ottima per chi non vuole mettersi ai fornelli. Questa ricetta è molto delicata e gustosa allo stesso tempo.La possiamo utilizzare anche sul gelato e perché no, anche per il Tiramisù classico. **La crema mascarpone e latte condensato** si può preparare in diversi modi, noi abbiamo scelto una

versione molto semplice ma, se vuoi, puoi aggiungere anche della panna montata per renderla ancora più soffice. Puoi anche omettere le uova o arricchirla di scaglie di cioccolato, frutta fresca e granella di nocciole o pistacchi.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, una **deliziosa crema mascarpone e latte condensato**. Se cerchi altri dolci al cucchiaio, ecco per te alcune ricette deliziose:

Crema cachi e cacao
Tiramisù senza uova crude
Zuppa inglese
mousse al cioccolato vegana
Tiramisù al pistacchio

INGREDIENTI

MASCARPONE 250 gr

LATTE CONDENSATO 150 gr

UOVA 3 tuorli e 3 albumi - 3

ZUCCHERO 150 gr

Preparazione

1 Per preparare la crema mascarpone e latte condensato, inizia a montare con le fruste elettriche, in una ciotola, i tuorli e lo zucchero, per 3 minuti circa.

2 In un'altra ciotola, monta a neve gli albumi, devono risultare belli fermi.

3 A questo punto aggiungi il mascarpone alla ciotola con i tuorli montati in precedenza e

continua a lavorare con le fruste elettriche, il composto dovrà risultare liscio e senza grumi. Aggiungi gli albumi montati a neve e mescola il composto con una paletta dal basso verso l'alto per non smontare la crema.

4 Adesso aggiungi a filo il latte condensato e continua a mescolare, deve risultare un composto spumoso e molto leggero. Quando la crema mascarpone e latte condensato sarà ben amalgamata e spumosa, puoi servirla in comode coppette monoporzione, decora la crema con biscottini sbriciolati, con frutta secca o con scaglie di cioccolato fondente.

Conservazione

Se non servi subito la crema mascarpone e latte condensato, lasciala nella ciotola in cui l'hai cucinata, coprila con della pellicola da cucina e riponila in frigorifero fino al momento di utilizzarla.