

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema paradiso senza cottura: ricetta pronta in pochi minuti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sei alla ricerca di un dessert fresco e goloso? La **crema paradiso senza cottura** è esattamente ciò che fa per te! Questa preparazione è la base ideale per chi ama i dolci dalla consistenza spumosa, simile a quella delle famose merendine che piacciono tanto ai bambini.

Facile e veloce, questa delizia unisce il candore di una [crema al latte](#) alla sofficità di una perfetta [panna montata](#). La sua consistenza avvolgente ricorda la classica [crema mascarpone e latte condensato](#). Se non lo hai pronto, puoi preparare il [latte condensato - ricetta base](#). Usa questa meraviglia per farcire la [ciambella del paradiso](#), per impreziosire una [torta paradiso al cacao](#), farcire un sofficissimo [rotolo](#)

o per creare dei freschi [Pavesini ripieni](#). Vediamo insieme come realizzarla alla perfezione.

INGREDIENTI PER LA CREMA PARADISO

SENZA COTTURA

MASCARPONE 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 200 ml

LATTE CONDENSATO 80 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA o mezza bacca - 1
cucchiaino da tè

PREPARA LA CREMA PARADISO SENZA COTTURA

1 In un'ampia ciotola, metti il mascarpone freddo e lavoralo per un minuto con le fruste elettriche per renderlo subito morbido e cremoso.

Aggiungi il latte condensato a filo e l'estratto di vaniglia, continuando a mescolare con le fruste fino a ottenere una base liscia e profumata.

In una ciotola a parte (se l'hai tenuta in frigo prima è ancora meglio!), versa la panna fresca liquida e montala a neve ben ferma.





2 Ora unisci i due composti: incorpora la panna montata alla crema di mascarpone poco alla volta, aiutandoti con una spatola.

Fai dei movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare la consistenza spumosa.

La crema è pronta all'uso! Puoi utilizzarla subito come farcitura golosa per i tuoi dessert estivi oppure lasciarla rassodare in frigorifero per circa mezz'ora e servirla in coppette come dolce al cucchiaio.





IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: ricetta naturalmente priva di glutine, controllare solo le etichette.

Senza lattosio: sostituire mascarpone, panna e latte condensato con versioni delattosate.

Light: sostituire metà mascarpone con yogurt greco ben colato.

Veg: usare mascarpone vegetale, panna vegetale da montare e latte condensato vegetale.

Effetto WOW: aggiungere gocce di cioccolato o granella di pistacchio.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: tutto deve essere freddissimo, anche ciotola e fruste.

Lo sfizio in più: aggiungere crema spalmabile alle nocciole o pistacchio.

Idea per i bambini: servire in bicchierini alternando crema e biscotti sbriciolati.

Idea antispreco: usare il latte condensato avanzato per dolcificare il caffè o preparare altro latte condensato; congelare la crema avanzata negli stampini per mini-gelati.

CONSERVAZIONE

La crema paradiso senza cottura si conserva, chiusa in un contenitore ermetico o ben coperta con pellicola trasparente a contatto, in frigorifero per 2-3 giorni. Sconsigliato congelarla come farcitura, possibile invece per ottenere un semifreddo.