

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al mascarpone (per farce)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MASCARPONE 125 gr

PANNA FRESCA 80 gr

TUORLO D'UOVO 3

ZUCCHERO 20 gr

GELATINA IN FOGLI 1

Se siete alla ricerca di una farcitura semplice e deliziosa ideale per guarnire dolci, biscotti, torte e crostate questa **crema al mascarpone per farce** è ciò che fa per voi. Si tratta di una ricetta semplicissima e molto buona, da sfruttare in tantissime occasioni.

Seguite il nostro passo passo per fare la crema al mascarpone buona come la nostra.

PREPARAZIONE

1 Fate ammolare la gelatina in acqua fredda.

Sbattete i tuorli con lo zucchero.



2 Mettete sul fuoco la panna e portatela quasi ad ebollizione, quindi versatela a filo sui tuorli montati con lo zucchero.



3 Rimettete il tutto sul fuoco fino senza far raggiungere il bollore (se avete un termometro, spegnete il fuoco quando il composto raggiunge gli 82°C).

Incorporate la gelatina ammolata e fate freddare il tutto fino a temperatura ambiente.



4 Pesate 110 g del composto appena realizzato e mettetelo da parte.

Lavorate il mascarpone con una frusta e incorporatevi la crema inglese pesata e messa da parte.



5 Fate solidificare la crema in frigo prima di utilizzarla per farcire i vostri dolci.

CONSIGLIO