

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al mascarpone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Dì "crema al mascarpone" e qualsiasi buon lomabardo ti risponderà "panettone" o "pandoro", pronuncia la parola magica "crema al mascarpone" e da Roma in giù ti diranno ["tiramisù"](#), comunque la metti cadì bene!

Questo è forse uno dei dolci al cucchiaio più goduriosi del periodo natalizio e non solo... si può utilizzare per farcire una torta o come accompagnamento a qualsiasi dolce, potete aromatizzarla a piacere con ingredienti alcolici o golosi a vostro gusto!

Siamo certi che questa crema al mascarpone vi

piacerà, anche perché è semplicissima da fare e non richiede grosse abilità, ma soprattutto perché è molto versatile e si può utilizzare in diverse maniere in cucina.

Come fare la crema al mascarpone? Seguite i nostri consigli!

INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

UOVA grandi - 4

ZUCCHERO 80 gr

MARSALA facoltativo - 1 cucchiaino da
tavola

FRUTTI DI BOSCO per decorare -

PREPARAZIONE

- 1** Per ottenere una crema al mascarpone morbida e spumosa dovrete montare gli albumi di 4 uova a neve ben ferma utilizzando o una planetaria o delle fruste elettriche. E' possibile utilizzare anche la frusta a mano se avete il polso ben allenato.





2 Montate, in una ciotola a parte, i tuorli di 4 uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto spumoso e chiaro.

Nel frattempo ammorbidite il mascarpone mescolandolo un po' con un semplice cucchiaio.





- 3** Unite il mascarpone ai tuorli montati mescolando possibilmente dal basso verso l'alto per evitare di smontare troppo i tuorli.

Aggiungete, successivamente, gli albumi con movimenti delicati sempre dal basso verso l'alto.



- 4** Se preferite, potete trasferire il tutto in una sac à poche così da poterla distribuire successivamente in modo uniforme.



- 5 Servite il dolce a vostro gusto in bicchieri decorando il tutto con frutti rossi e/o frutti di bosco o altri ingredienti a piacere.





CONSIGLIO