

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema di mascarpone

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 4 uova
- 4 cucchiaini colmi di zucchero
- 500 g di mascarpone
- 2 cucchiaini di liquore.

## PREPARAZIONE

- 1** Per prima cosa, montare molto bene i tuorli con lo zucchero fino a quando risulta un composto spumoso e bianco.



**2** Unire il mascarpone e mescolare delicatamente fino a quando risulta un composto omogeneo.





**3** A questo punto, aggiungere a piacere un paio di cucchiaini di liquore per dare un pò di aroma (ottimo il marsala) e mecolare bene.

Unire gli albumi montati a neve ben ferma e mescolare delicatamente fino a quando risulta un composto omogeneo.





4 Riporre in frigorifero a riposare.

