

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema lodigiana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

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



## INGREDIENTI

200 g di mascarpone

200 g di zucchero

3 tuorli d'uovo

2 albumi d'uovo

30 cc di rum.

## PREPARAZIONE

**1** Montare i tuorli con lo zucchero sino a renderli bianchi. Unire il mascarpone e sbattere ancora bene.

Aggiungere il rum e alla fine, delicatamente perché non si smontino, incorporarvi gli albumi montati a neve.

Versare la crema in tazzine da caffè e lasciarla gelare alcune ore prima di servire.

Accompagnare con biscotti secchi.

NOTE