

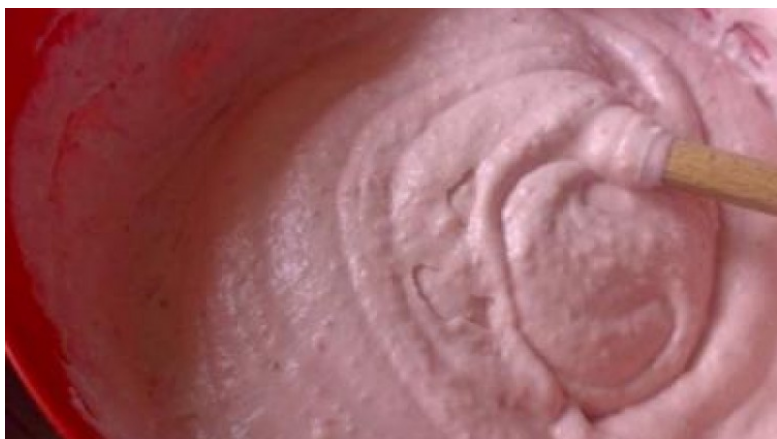
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema mascarpone e fragole

di: GIOVANNA79

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 250 g di mascarpone
- 150 g di zucchero
- 200 g di fragole
- 3 fogli di colla di pesce
- 2 cucchiai di panna montata.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire le fragole e frullarle con 50 g di zucchero.



2 Far bollire il composto per 2 minuti.



3 Lasciare intiepidire. Intanto, montare il mascarpone con 100 g di zucchero.



4 Aggiungere al composto di fragole tiepido la colla di pesce ammorbidita in acqua.



5 Far sciogliere completamente la colla di pesce.

Unire tutto il composto di fragole al mascarpone.



6 Amalgamare per bene.



7 Aggiungere la panna montata.



8 Ed eccola pronta.



9 Si usa per farcire le torte sia quelle con pandispagna al cioccolato,



10 che quelle al pandispagna semplice.

