

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Uovo di Pasqua ripieno

di: *elettrika*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

UOVO DI PASQUA da 400 g - 1  
MASCARPONE 500 gr  
UOVA 4  
ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola  
PAVESINI mezzo pacco -  
FRAGOLE 500 gr  
SUCCO DI LIMONE 1

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate un coltello ed incidete la cima dell'uovo di Pasqua fino ad ottenere un coperchio.

Tagliare le fragole a pezzettini e fatele macerare in una ciotola con 1 cucchiaio di zucchero ed il succo di limone per 30 minuti circa.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero rimasto.

Montare a neve ferma gli albumi.

Unite ai tuorli il mascarpone e mescolare delicatamente.

Unite anche gli albumi mescolando sempre delicatamente.

All'interno dell'uovo mettete un poco di crema, coprite con dei pavesini bagnati nel succo di macerazione delle fragole e delle fragole.

Continuate gli strati fino a quando non arriverete quasi al bordo dell'uovo.

Completate con 3 fragole intere e coprite con la cima dell'uovo.

Fate riposare in frigo per 3 ore.

Decorate l'esterno a piacere.



