

Crema al Mascarpone



Ingredienti

- 400 g di mascarpone
- 3 uova
- 6 cucchiaini di zucchero
- un pizzico di vanillina

Preparazione

Prima di tutto separare i tuorli dagli albumi facendo attenzione affinché non cada nel contenitore dei tuorli alcuna parte degli albumi. Montare la crema lavorando i tuorli con lo zucchero ad alta velocità fino a quando il composto assume una consistenza più soda

e omogenea. Successivamente aggiungere il mascarpone facendo girare le fruste a bassa velocità.

A parte montare ad alta velocità gli albumi a neve ben ferma ed incorporare poi a cucchiaiate il composto alla crema mescolando dal basso verso l'alto.

Aggiungere la vanillina, una puntina di cucchiaino. Ne basta veramente poca per evitare l'effetto "graffio" sulla lingua. Versare nelle coppe e porre in frigorifero per 1 ora circa. Servire fredda guarnendo con biscotti Savoiardi o Pavesini imbevuti nel caffè.

