



bicchierini di crema al mascarpone di barbara



Ingredienti

250g di mascarpone

150g di zucchero

150g di marmellata di fragole

2 uova

4 biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

Fragole per decorare

Latte

Preparazione

Per preparare la crema di mascarpone, montare a neve i 2 albumi con un pizzico di sale.

Nella planetaria unire i due tuorli con il mascarpone, lo zucchero e la marmellata ed amalgamare bene lasciando andare per 5 minuti.

Tagliare a cubetti le fragole e tenerle da parte.

Montare a neve ben ferma la panna e unirla alla crema di mascarpone insieme agli albumi e mescolare bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Poi per i bicchieri, spezzettare i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena in pezzi non troppo piccoli ed immergerli qualche secondo nel latte per farli inzuppare bene.

Adagiare i biscotti sul fondo del bicchiere e ricoprirli con la crema al mascarpone fino a riempire quasi completamente il



bicchierini di crema al mascarpone di barbara

bicchiere.

Decorare con delle fettine di fragola e riporre in frigorifero fino al momento di servire.

<http://giornisenzafretta.blogspot.it/2013/04/bicchieri-di-crema-al-mascarpone-e.html>