



coppette panna e mascarpone al pompelmo rosa di ivana



Ingredienti per due coppette

8 biscotti McVitie's Original Digestive

Succo di mezzo pompelmo rosa

250g di mascarpone

4 cucchiaini di zucchero

250ml di panna fresca

Granella di nocciole

Visciole per decorare o altra frutta a piacere

Preparazione

Mettere il succo di pompelmo rosa in una ciotola e aggiungere 50ml di panna fresca, tolti dal peso totale.

In un'altra ciotola montare la panna, aggiungere lo zucchero e il mascarpone.

Sbattere bene con le fruste per far amalgamare bene tutto.

Assaggiare se è dolce in base al proprio gusto, altrimenti aggiungere un'altro cucchiaino di zucchero.

Inzuppare i biscotti McVitie's Original Digestive, uno alla volta, nel succo di pompelmo rosa e panna.

Mettere un cucchiaino di panna e mascarpone sul fondo della ciotolina e mettere sopra un biscotto.



coppette panna e mascarpone al pompelmo rosa di ivana

Mettere altra crema e una spolverizzata di granella di nocciole.

Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Terminare con granella di nocciole e visciole.

http://www.ricettegustose.it/Semifreddi_e_gelati_1_html/Coppette_panna_e_mascarpone_al_pompelmo_rosa.html