



crema al mascarpone crumble e gelsi bianchi di antonella



Ingredienti per 6 bicchieri

400g di latte

250g di mascarpone

140g di zucchero

40g di amido di mais

4 tuorli

1 bicchierino di rhum

Gelsi bianchi oppure altra frutta a piacere

1 confezione di McVitie's Digestive alla Frutta

Qualche amaretto facoltativo

Preparazione

Per preparare la crema, scaldare il latte con 70g di zucchero.

A parte sbattere i tuorli con lo zucchero restante e setacciare sopra l'amido.

Senza smettere di mescolare, versare a filo il latte.

Sempre mescolando addensare la crema sul fuoco, poi trasferirla in una ciotola e lasciarla raffreddare.

Sbattere il mascarpone e aromatizzarlo con il rhum, poi incorporare la crema.



crema al mascarpone crumble e gelsi bianchi di antonella

Una volta pronta, non vi resta che assemblare tutti gli ingredienti.

Versate sul fondo dei bicchieri uno strato di crema, poi i biscotti McVitie's Digestive alla Frutta sbriciolati, di nuovo lo strato di crema, i gelsi freschi, la crema e terminate con i biscotti e un frutto.

Una mia considerazione, i gelsi bianchi quando sono maturi al punto giusto, sono molto dolci, la crema al mascarpone non è da meno, quindi per contrastare un po' il gusto dolce, insieme ai biscotti McVitie's Digestive alla Frutta ho sbriciolato qualche amaretto, ma se non lo gradite, va bene lo stesso.

<http://blog.giallozafferano.it/imieigolosipasticci/2013/06/crema-al-mascarpone-con-crumble.html>