



mini tortine fresche ai frutti di bosco di mary



Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

50g di zucchero

200g di frutti di bosco

100g di panna da montare

1 cucchiaio di succo di limone

50g di mascarpone

panna da montare per decorare

Preparazione

Lavate i frutti di bosco.

Frullateli con lo zucchero e il limone.

Conservate in frigo.

Montate la panna.

Unite 100g di panna al mascarpone.

Unite il frullato di frutti di bosco.

Farcite un biscotto McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena con uno strato di circa 1 cm di crema.

Decorate con ciuffi di crema alternati a ciuffi panna con l'aiuto di una siringa da pasticciere.

Decorate con frutti di bosco.



mini tortine fresche ai frutti di bosco di mary

<http://laborsadimarypoppins83.blogspot.it/2013/07/le-mie-ricette-mini-tortine-fresche-ai.html>