

Ingredienti:

250g di mascarpone

150g di zucchero

150g di marmellata di fragole

2 uova

4 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

fragole per decorare

latte

Preparazione

Prepariamo la crema di mascarpone.

Ho montato a neve i 2 albumi con un pizzico di sale.

Nella planetaria ho unito i due tuorli con il mascarpone, lo zucchero e la marmellata e ho amalgamato bene lasciando andare per 5 minuti.

Ho tagliato a cubetti le fragole e le ho tenute da parte.

Ho montato a neve ben ferma la panna e l’ho unita alla crema di mascarpone insieme agli albumi ed ho mescolato bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Per creare questi bicchieri fantastici ci ho messo davvero pochissimo.

Per prima cosa ho spezzettato i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena in pezzi non troppo piccoli e li ho immersi qualche secondo nel latte per farli inzuppare bene.

Li ho adagiati sul fondo del bicchiere e ho ricoperto con la crema al mascarpone fino a riempire quasi completamente il

bicchiere.

Ho decorato con delle fettine di fragola e ho riposto in frigorifero fino al momento di servire.

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