

Ingredienti per 6 persone

250g di mascarpone

2 cucchiai di zucchero

1 arancia

2 uova

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena

Preparazione

Dividiamo i tuorli dagli albumi e procediamo andando a raccoglierli in due contenitori distinti.

Aggiungiamo ai tuorli lo zucchero e lavoriamoli con la frusta, fino ad ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso.

A questo punto con un cucchiaio di legno andiamo a incorporare il mascarpone.

Una volta aggiunto il mascarpone aggiungiamo il succo dell’arancia.

La prima parte della crema è pronta, ora bisogna montare a neve ben ferma gli albumi.

Solo quando gli albumi si presenteranno ben “montati”, andiamo a incorporarli alla crema al mascarpone, avendo cura di incorporare i bianchi con una spatola e con un movimento dall’alto verso il basso, per non smontare i bianchi.

Versare la mousse nei sei bicchierini monoporzione e conservare in frigo.

Decorare con dei biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena sbriciolati.

http://marcelayz.wordpress.com/2013/05/01/mousse-di-mascarpone-allarancia/