

Ingredienti (per 4 coppe)

250g mascarpone

2 uova

2 cucchiai di zucchero semolato

1 cestino di fragole (circa 200 gr.)

1 cucchiaio di zucchero a velo

1 limone

8/10 McVitie’s Digestivess alla Frutta

Preparazione

Iniziare preparando la crema: dividere i tuorli dall’albume e montarli con metà dello zucchero, aiutandosi con una frusta, fino ad ottenere un composto spumoso e omogeneo.

In una terrina a parte, sbattere il mascarpone con un cucchiaio per ammorbidirlo e poi amalgamare con i rossi montati.

Montare i bianchi a neve con il restante zucchero.

Aggiungere i bianchi montati al composto di mascarpone e uova, stando sempre ben attenti a non sgonfiare il composto.

Nel frattempo lavare sotto acqua corrente le fragole ed asciugarle bene.

Frullare una parte delle fragole, filtrando il succo, e tagliare le altre a fettine tenendone da parte qualcuna per la decorazione, poi condirle con un cucchiaio di zucchero a velo e qualche goccia di succo del limone.

Sbriciolare grossolanamente con le mani i biscotti McVitie’s Digestivess alla Frutta.

Ora comporre le coppe: iniziare con uno strato abbastanza spesso di biscotti McVitie’s Digestivess alla Frutta sbriciolati e leggermente bagnati nel succo delle fragole tritate.

Proseguire con la crema al mascarpone e concludere con le fragole a fettine.

Ripetere con un altro strato di biscotti sbriciolati e bagnati con il succo e proseguire con la crema al mascarpone.

Far riposare le coppe in frigorifero per almeno 1 ora.

Prima di servire le coppe di fragole e crema di mascarpone con crumble, decorare con le fragole intere, lasciate da parte, ed un’ultima sbriciolata di biscotti.

https://blog.giallozafferano.it/atavolacontea/coppa-fragole-e-crema-di-mascarpone-con-crumble/