

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 Digestives alla Frutta

Qualche amaretto facoltativo

Preparazione

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

A parte sbattete i tuorli con lo zucchero restante e setacciate sopra l’amido.

Senza smettere di mescolare, versate a filo il latte.

Sempre mescolando addensate la crema sul fuoco, poi trasferitela in una ciotola e lasciatela raffreddare.

Sbattete il mascarpone e aromatizzatelo con il rhum, poi incorporate la crema.

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 Digestives 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 Digestives 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