

Ingredienti (per 4 coppette):

250g di mascarpone

3 uova

4 cucchiai di zucchero semolato

1 cestino di more (circa 200g)

1 cucchiaio di zucchero a velo

1 limone

8/10 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Preparazione

Preparare la crema e dividere i tuorli dall’albume.

Prendere i tuorli e montarli con metà dello zucchero con una frusta, fino ad ottenere un composto spumoso ed omogeneo.

In una terrina a parte sbattere il mascarpone con un cucchiaio per ammorbidirlo e poi amalgamarlo con i rossi montati (con movimenti dal basso verso l’alto per non smontare il tutto).

Dopo aver montato i bianchi a neve ben ferma 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 l’acqua corrente le more ed asciugarle bene.

Dopo averle tagliate a fettine, tenendone da parte qualcuna per la decorazione, condirle con un cucchiaio di zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone.

Sbriciolare grossolanamente con le mani i biscotti e comporre quindi le coppe.

Iniziare con uno strato abbastanza spesso di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta sbriciolati, proseguire con la crema al

mascarpone e infine concludere con le more a fettine.

Comporre un altro strato di biscotti McVitie’s sbriciolati e uno strato di crema al mascarpone.

Terminare decorando con le more intere, lasciate da parte, e dando un’ultima sbriciolata di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta.

Far riposare le coppe di mascarpone e more in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

http://blog.giallozafferano.it/atavolacontea/coppa-alle-more/