

Crema mascarpone

dessert in coppette per 6/7 persone

Ingredienti

<i>Tuorli d'uovo da 70/75 g</i>	<i>n</i>	<i>3</i>
<i>Uova intere da 70/75 g</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Zucchero velo</i>	<i>g</i>	<i>100</i>

<i>Cognac - cucchiaini</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Mascarpone</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Cioccolato fondente tritato</i>	<i>g</i>	<i>80</i>

ore	16,00	Almeno 2 ore prima dell'uso mettete in frigorifero il fondente e togliete il mascarpone
	18,00	Frullate insieme tuorli, uovo e zucchero velo ricordando che il volume deve più che raddoppiare
	18,10	Unite allo zabaione il cognac. Riducete in scaglie il fondente (eliminate la polvere)
	18,15	Riponete il mascarpone in una ciotola e incorporatevi a poco a poco la crema appena fatta
	18,25	Riempite di crema 6/7 coppette, cospargetevi sopra il fondente, e mettetele in frigo a raffreddare
	21,00	Servite guarnendo con cialde o curiosi biscotti al cioccolato a forma di sigaro