



MOUSSE DI CREMA GIALLA AL MASCARPONE CON CONFETTURA BIO DI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti

500 g di mascarpone

250 g di panna fresca da montare

250 g di zucchero bianco

3 tuorli d'uovo

frutti di bosco freschi q.b.

Confettura Bio di Frutti di Bosco q.b.



45



12



Avanzata

Preparazione

1

Montare molto bene la panna fresca.

2

In una ciotola a parte montare i rossi d'uovo con lo zucchero; aggiungere quindi il mascarpone e mescolare con cura fino a quando sarà ben incorporato: per fare questa operazione, nella fase finale, usare una frusta per evitare che si formino dei grumi.

3

Aggiungere quindi la panna fresca precedentemente montata. Mescolare delicatamente dal basso verso l'alto per evitare di smontare la panna. Lasciare riposare in frigo una ventina di minuti prima di utilizzarla.

4

Servire la mousse di mascarpone con una guarnizione di frutti di bosco freschi e Confettura Bio di Frutti di Bosco come salsa di accompagnamento.