

CANNAMELA

Due creme di mascarpone: alla cannella e al cioccolato e peperoncino



Ingredienti

- 300 g mascarpone
- 3 tuorli freschissimi
- 100 g zucchero a velo
- 70 g cioccolato fondente fuso
- 40 g frutta secca mista (nocciole e mandorle) tostate e tritate
- 100 g panna montata
- 1 cucchiaino cannella macinata Cannamela
- 1 pizzico peperoncino macinato Cannamela
- qb pandoro o panettone



Porzioni
8 persone



Portata
Dolce



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
359.88*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero a velo fino ad ottenere una consistenza sostenuta. Incorporare in due riprese il mascarpone precedentemente lavorato con un cucchiaino, mescolando con delicatezza per non smontare i tuorli, poi amalgamare la panna montata.
- 2** Dividere il composto in due parti e aromatizzarne una con la cannella macinata Cannamela. Incorporare anche la frutta secca.
- 3** Aromatizzare la parte rimasta con il peperoncino macinato Cannamela e unire il cioccolato fuso.
- 4** Servire le due creme in abbinamento a fette di pandoro o di panettone.