



Mousse al mascarpone



Zuccherissimo



Difficoltà bassa



20 minuti

Ingredienti:

- 300 g Mascarpone
- 50 g Zuccherissimo
- 1 bacca Vaniglia
- 80 g Panna liquida
- 2 fogli Colla di pesce
- 50 g Marsala secco
- 75 g Albume (circa 2 e 1/2)
- 75 g Zuccherissimo
- 1/2 litro Panna leggermente montata

Per decorare:

A piacere Pezzetti di frutta fresca

Procedimento



1. In una terrina, versate il mascarpone ed aggiungete lo zucchero ridotto in polvere, la bacca di vaniglia e la panna liquida. Mescolate gli ingredienti molto lentamente al fine di non rovinare il mascarpone



2. Sciogliete la colla di pesce nel marsala per circa 8 secondi nel microonde. Aggiungetela al composto di mascarpone.



3. A parte, montate l'albume con lo Zuccherissimo ed incorporatelo delicatamente alla mousse. Per ultima, aggiungete la panna semi-montata.



4. Mettete la mousse in coppette individuali oppure fatela raffreddare tutta assieme in frigo per circa un'ora. Prima di servire, accompagnate con pezzetti di frutta fresca.