

DOLCI E DESSERT

Coppe di mascarpone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Fecola	40 g
Latte	2 bicchieri
Zucchero vanigliato	1 1/2 bustina
Zucchero semolato	30 g
Limone (scorza grattugiata)	1
Uova	2
Mascarpone	200 g
Arance	2
Mandorle pelate	50 g

Preparazione

- 1 Mettete la fecola in una ciotola e stemperatela con poco latte. Portate a bollore il restante latte, al quale avrete aggiunto lo zucchero vanigliato, quello semolato e la scorza di limone grattugiata.
- 2 Non appena il latte bolirà, incorporatevi il miscuglio di fecola. Fate addensare la crema, mescolando in continuazione, quindi toglietela dal fuoco.
- 3 Rompete le uova, dividendo gli albumi dai tuorli; tenete momentaneamente da parte i primi e mescolate pian piano i tuorli con la crema. Montate ora gli albumi a neve ben ferma e aggiungeteli al composto.
- 4 Lasciate riposare e raffreddare. Mettete il mascarpone in una terrina e incorporatevi prima il succo di un'arancia, poi la crema preparata. Distribuite il composto in quattro coppe e fatelo gelare in freezer per 3 ore.
- 5 Nel frattempo, sbucciate al vivo l'altra arancia; separate gli spicchi, privateli della pellicina e dei semi e divideteli in triangolini. Riducete le mandorle a bastoncini.
- 6 Al momento opportuno, togliete le coppe dal freezer, guarnitele con i triangolini di arancia e con le mandorle, quindi servitele.