

Crema al mascarpone gratinata



Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 06.11.2017

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0,4 l	Latte
20 g	Zucchero
30 g	Crema vaniglia in polvere
100 g	Mascarpone
2 pc	Tuorlo d'uova
0,5 pc	Stecca di vaniglia
20 g	Zucchero grezzo

Preparazione

- Portare ad ebollizione i 8/10 del latte, lo zucchero e la stecca di vaniglia
- Miscelare bene i tuorli d'uova, la polvere ed il latte rimanente
- Versare il latte bollente sulla massa e rimestare bene
- Rimettere il tutto nella casseruola e portare nuovamente ad ebollizione rimestando costantemente
- Passare al passino
- Aggiungere il mascarpone
- Raffreddare immediatamente immergendo la bacinella nell'acqua ghiacciata
- Disporre la crema in cocotte, spolverare col lo zucchero grezzo e gratinare