

CREMA MASCARPONE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE:

- n. 2 Uova
- gr. 150 Mascarpone
- gr. 150 Zucchero a velo
- gr. 70 Cacao amaro
- n. 3 Cucchiainate di Cognac

PREPARAZIONE:

Mettere in una ciotola i 2 tuorli e lo zucchero e mescolare bene, incorporare quindi il mascarpone, il cacao amaro e il Cognac, fino ad ottenere una crema vellutata. Montare a neve fermissima le chiare e unirle al composto con molto delicatezza per non smontarle. Versate la crema in coppette, porle in frigorifero per qualche ora e poi servire con biscotti secchi senza glutine.