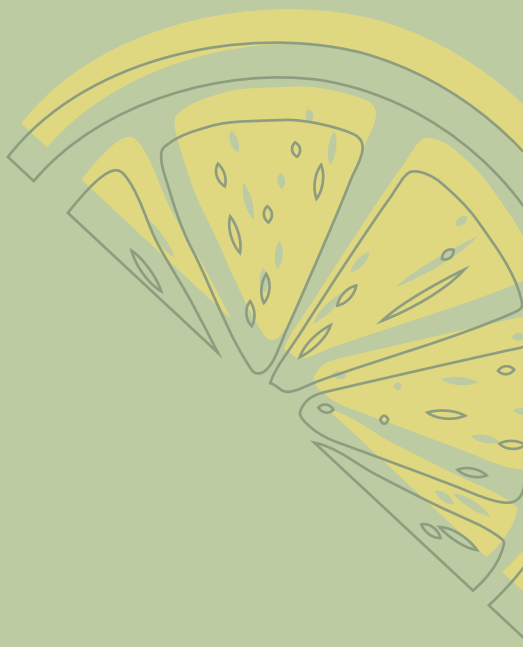
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Dolce al cucchiaio con crema al mascarpone e limone



Ingredienti

- Mascarpone 400g
- Rossi d’uovo 4
- Albumi 2
- Zucchero (anche canna) 160g
- Biscotti digestive 250
- Burro 125
- Crema al Limone q.b.

Preparazione

La crema al mascarpone

1. Versare il mascarpone in una bowl.
2. Aggiungere 4 rossi d'uovo e lo zucchero, montare con una frusta elettrica.
3. In un'altra bowl montare 2 albumi a neve ben fermi.
4. Unire gli albumi alla crema di mascarpone girando dal basso verso l'alto fino ad amalgamare bene il composto.

Il dolce

1. Frullare i biscotti.
2. In un pentolino sciogliere il burro e unire i biscotti
3. Girare fino a completo assorbimento del burro
4. Formare una base di biscotto alta meno di un centimetro sul fondo del bicchiere.
5. Aggiungere uno strato di crema al limone ben livellato sulla base di biscotto.
6. Versare sopra la crema e livellare.
7. Lasciare in frigo e prima di servire decorare con frutta.