

Crema al mascarpone, cioccolato e arancia senza uova

Ingredienti per 4 persone

- .300 g di mascarpone
- .150 g di panna fresca
- .la scorza di un arancia e il succo di metà
- .gocce di cioccolato q.b.
- .60 g di zucchero a velo

Procedimento

- .In una ciotola lavorate il mascarpone fino a renderlo cremoso.
- .A parte montate la panna a neve ben ferma, quando inizia a diventare spumosa unite a filo lo zucchero a velo setacciato.
- .Unite la panna al mascarpone, mescolando dall'alto verso il basso.
- .Incorporate la buccia d'arancia grattugiata finemente, il succo di arancia e le gocce di cioccolato.
- .Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti, ponete in frigorifero almeno un ora e poi servite.

"Per una crema ancora più gustosa unite qualche cucchiaino di Marsala, Grand Manier o liquore all'Amaretto.

Potete anche utilizzare il cioccolato tritato grossolanamente."

