

Crema fredda di mascarpone e fragole



ingredienti

per la crema

350 ml di panna fresca
200 g di mascarpone
60 g di zucchero a velo
un limone non trattato

per guarnire

150 g di fragole

per la salsa

150 g di fragole
75 g di zucchero a velo
30 ml di succo di limone

PREPARAZIONE

15 min

RIPOSO

2 ore

TEMPO TOTALE

2 ore 15 min

3 persone

procedimento

Preparare la salsa con le indicazioni fornite nella ricetta dedicata. Conservare in frigorifero.

Lavare e mondare le fragole per la guarnizione e tagliarle a fettine.

Preparare la crema, montando il mascarpone con metà della panna; aggiungere il succo del limone, la sua scorza grattugiata e lo zucchero a velo. A parte, montare la panna rimanente, quindi unirla alla crema al mascarpone, amalgamando delicatamente.

Trasferire la crema ottenuta in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia, quindi, negli stampini monoporzione, alternare uno strato di crema ed uno di fragole a fettine, proseguendo con gli strati fino all'orlo dello stampino. Coprire gli stampini con pellicola trasparente e riporre in frigo per un paio d'ore.

Poco prima di consumare, trasferire in freezer per mezz'ora: questa operazione agevolerà l'estrazione della crema fredda di mascarpone e fragole, che conserverà comunque un cuore soffocissimo. Trascorso questo tempo, sformare i dolci nei piatti individuali, cospargere con la salsa di fragole e servire subito.