



## Crema Mascarpone con Mandorle e Amaretti

Dessert **facile** e **veloce** da preparare, con una crema al **mascarpone** fatta con i **tuorli** e **panna**, senza gli albumi, **consiglio** di sbattere per bene lo **zucchero** con i **tuorli** quasi a **montare**, per poi aggiungere **delicatamente** il **mascarpone** e infine la **panna** sempre delicatamente. La crema puoi anche prepararla **prima** e preparare i bicchieri al momento di **servire**, ovviamente se non hai dei bicchieri adatta puoi servirla in un piatto fondo sbriciolando nel fondo del **piatto** gli amaretti e il resto sopra.

VEGETARIANO



6  
Porzioni



15 min.  
Preparazione

### Ingredienti

500 ML	PANNA
500 GR	MASCARPONE
150 GR	ZUCCHERO
20 GR	MANDORLE A FILETTI
6 GR	GELATINA
3	TUORLI
12	AMARETTI

### Procedimento

1

SBATTI LO ZUCCHERO CON I TUORLI, AGGIUNGI IL MASCARPONE E MESCOLA PER BENE, AGGIUNGI LA GELATINA AMMOLLATA E SCIOLTA IN UN PENTOLINO E INFINE LA PANNA MONTATA, METTI LA CREMA IN UN SAC A POCHE

2

PRENDI I BICCHIERI E SBRICIOLA IN OGNUNO 3 AMARETTI, RIEMPI IL BICCHIERI A 3/4 E METTI LE MANDORLE SOPRA, DECORA CON DEL CIOCCOLATO A SCAGLIE O UN AMARETTO INTERO E SERVI.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
422	2,20	35,60	35