



Crema Mascarpone con Uova

Crema mascarpone preparata con solo **mascarpone**, **uova** e **zucchero**, **facile** e **veloce**. Questa ricetta secondo me è la **più** adatta e **gustosa** per la preparazione del **tiramisù**, in questa ricetta ho aggiunto anche 6 gr di **gelatina** per far sì che non rischi che si smonti o resti troppo **morbida**, ma in base all'utilizzo che vai a fare puoi anche non utilizzarla, per esempio se vai a utilizzarla subito, puoi anche farne a meno, ma se devi utilizzarla il giorno dopo per sicurezza puoi aggiungerla. Da utilizzare per **base** come vari **dessert**, guarda [qui](#) un esempio.

Senza **Glutine**

VEGETARIANO



6
Porzioni



15 min.
Preparazione

Ingredienti

500 GR	MASCARPONE
4	UOVA
150 GR	ZUCCHERO
6 GR	GELATINA

Procedimento

1

SEPARA I TUORLI DAGLI ALBUMI, SBATTI LO ZUCCHERO CON I TUORLI PER BENE FINO A OTTENERE UNA CREMA LEGGERMENTE SPUMOSA

2

AGGIUNGI IL MASCARPONE E MESCOLA PER BENE, LA GELATINA AMMOLLATA E SCIOLTA IN UN PENTOLINO, MONTA GLI ALBUMI A NEVE E AGGIUNGLI POCO ALLA COLTA AL COMPOSTO, LASCIA IN FRIGO 10 MINUTI E PUOI UTILIZZARLA.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
455	8,48 gr	22,18 gr	37,31 gr