



Crema Mascarpone con Panna e Uova

Crema per il **tiramisù facile** e **veloce**, preparata con la sostituzione della **panna** all'**albume** di uovo montato a neve per una consistenza più **corposa** e più facile da mantenere se non viene utilizzata nell'immediato, questa crema preparata **senza** l'aggiunta di **gelatina**. **Ottima** così **semplice** con **frutta** o scaglie di **cioccolato**, perfetta come **base** per la preparazione di **dessert**, [qui](#) un esempio.

Senza **Glutine**

VEGETARIANO



6
Porzioni



15 min.
Preparazione

Ingredienti

500 GR	MASCARPONE
3	TUORLI
150 GR	ZUCCHERO
500 ML	PANNA MONTATA

Procedimento

1

SBATTI LO ZUCCHERO CON I TUORLI PER BENE FINO A OTTENERE UNA CREMA LEGGERMENTE SPUMOSA, AGGIUNGI IL MASCARPONE E MESCOLA PER BENE

2

AGGIUNGI LA PANNA POCO ALLA VOLTA AL COMPOSTO, LASCIA IN FRIGO 10 MINUTI E PUOI UTILIZZARLA.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
533	7,17 gr	23,14 gr	46,26 gr