

Crema di mascarpone al limone e frutti di bosco



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Sbatti i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale fino a renderli gonfi e spumosi. Unisci il mascarpone, il Limoncello e la scorza di limone grattata. Monta gli albumi a neve e uniscili delicatamente al composto. Versa la crema nelle coppette e mettile in frigo a rassodare.

Frulla 150 g di frutti di bosco e falli restringere sul fuoco con poca acqua e 1 cucchiaino di zucchero. Prima di servire la crema, distribuiscivi sopra la salsa e i frutti di bosco rimasti.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la crema:**
- 250 g di mascarpone
- 3 uova
- 120 g di zucchero
- 1 limone
- 2 cucchiaini di Limoncello

- 300 g di frutti di bosco
- sale