

# Coppa di crema al mascarpone con cioccolato e meringhe

tipo portata



Dolce

difficoltà



preparazione



15 min.



## Ingredienti **4** PERSONE

- 250 g di mascarpone Granarolo
- 3 tuorli di uova extra fresche Granarolo
- 100 g zucchero
- 3 cucchiaini di marsala fine
- 100 g di cioccolato fondente
- scaglie (o riccioli) di cioccolato fondente
- 4 meringhe
- 150 ml di latte fresco Alta Qualità Granarolo
- 15 g di burro Granarolo

## Preparazione

- 1) Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente assieme al latte caldo e al burro, poi lasciatelo intiepidire mescolando di tanto in tanto. (foto 1)
- 2) Nel frattempo, sbattete i tuorli assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e chiaro. (foto 2)
- 3) Di seguito incorporate il marsala e il mascarpone. (foto 3)
- 4) Unite 2/3 del cioccolato a 1/3 della crema di mascarpone. (foto 4)
- 5) Sbriciolate le meringhe sul fondo delle 4 coppe e versate all'interno le creme ottenute a cucchiaiate alternate. (foto 5)
- 6) Variegate con la salsa di cioccolato rimasta.
- 7) Lasciate riposare le coppe in frigorifero per almeno un'ora e poi prima di servire, guarnite le coppe con scaglie o riccioli di cioccolato.



In collaborazione con:

Dall'anima per il cibo la passione per la cucina



## Vino consigliato

Marsala

## Consigli e curiosità:

### Come preparare le meringhe

Se volete preparare le meringhe in casa dovete montare a neve l'albume, unire il doppio del peso di zucchero (es: per 50 gr di albume, unite 100 gr di zucchero), 1 bustina di vanillina e qualche goccia di succo di limone. Montate per altri 10 minuti, poi mettete il composto in una tasca da pasticciere e spremete su della carta da forno. Infornate per almeno 2 ore a 80°, meglio se in forno ventilato.

## Prepara questa ricetta con:



### MASCARPONE GRANAROLO

Il Mascarpone Granarolo è un ottimo mascarpone: il suo sapore ricco e inconfondibile di latte fresco e la sua consistenza facilmente lavorabile donano alle tue ricette un'avvolgente cremosità. Per questo è l'unico ad essere approvato dall'AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani.



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.

# Coppa di crema al mascarpone con cioccolato e meringhe

Immagini della preparazione

1



2



4



5



6



**GRANAROLO**

LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.