

Crema de mascarpone



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crema-de-mascarpone>

Preparación

Mezclar 2 yemas con el azúcar y llevarlas a baño María, revolviendo suavemente, hasta que los granitos se fundan. Llevar la mezcla a la batidora hasta que quede espumosa y fría, incorporando a mitad del batido el mascarpone, de a cucharadas, para que se vaya integrando bien. Fuera de la batidora perfumar con el jugo de naranja, agregar la crema batida a medio punto y las claras a nieve, con movimientos envolventes. Repartir la crema en compoteras individuales y reservar en la heladera por al menos 2 horas.

Decorar con virutas gruesas de chocolate al llevar a la mesa. Disfrute! Fuente: <http://www.revistamaru.com/>



Ingredientes

- 2 Huevos
- 50 gramo/s Azúcar
- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 2 cucharada/s Jugo de Naranja
- 100 cc. Crema de leche
- 75 gramo/s Chocolate semiamargo (4 barritas)

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre