

# Postre 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/postre-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 agregar el licor, 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. Foto y fuente: <http://www.revistamaru.com/>

### ▣ Tip para la receta

Puede reemplazar el licor por un alcohol más neutro como el ron; y, si hay niños, por jugo de naranja.



## Ingredientes

- 2 unidad/es Huevo
- 50 gramo/s Azúcar
- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 2 cucharada/s Licor de Naranja
- 100 cc. Crema de leche
- 75 gramo/s Chocolate semiamargo

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces