

Coppa variegata ai frutti di bosco

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo di riposo in frigorifero

La coppa variegata ai frutti di bosco è un dolce al cucchiaio preparato con una morbida crema al mascarpone e insaporito con i frutti di bosco.

Bastano davvero pochi e semplici ingredienti per preparare la coppa variegata ai frutti di bosco: latte, panna, mascarpone, zucchero e ovviamente una buona dose di frutti di bosco.

Questo fresco dessert verrà variegato con il succo dei frutti di bosco lasciati a macerare e verrà decorato con i frutti stessi: mirtilli, lamponi e ribes infatti impreziosiranno e arricchiranno il sapore della coppa.



Per 4 coppe

» Limoni uno	» Vaniglia estratto qualche goccia
» Mascarpone Granarolo 250 g	» Zucchero a velo 120 g
» Mirtilli ribes, lamponi 300 g	» Zucchero semolato 50 g
» Panna fresca 100 ml	

Preparazione



In una ciotola ammorbidite il mascarpone aggiungendo 2-3 cucchiaini di latte (1-2), quindi unite lo zucchero a velo (3), l'estratto di vaniglia e amalgamate bene tutti gli ingredienti (4).





In un'altra ciotola montate la panna (5) e unitela al composto di mascarpone (6). Quindi adagiate il composto nelle coppe e mettetele a rassodare in frigorifero (7). Meschiate i frutti di bosco con 50 gr di zucchero e il succo e la scorza grattugiata di 1 limone: mescolate delicatamente e lasciateli macerare (8). Estraete le coppette dal frigorifero e guarnitele con il frutti di bosco, variegandole con il succo dei frutti stessi.