

Crema di formaggio alle more

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso
Difficoltà: Molto Basso

La crema di formaggio alle more è un delizioso e semplicissimo dessert che piacerà a grandi e piccini. Questo dolce è reso goloso dall'uso di mascarpone e ricotta che vengono arricchiti con del marsala e amalgamati con frutti che ricordano il sole e l'estate: le more.

La crema di formaggio alle more ha una semplicissima e veloce preparazione che non richiede cottura e si realizza in un attimo, semplicemente mescolando gli ingredienti.



per 4 coppette

>> Marsala all'uovo 2 cucchiai	>> Ricotta fresca cremosa 100 gr
>> Mascarpone 250 gr	>> Zucchero a velo 2 cucchiai
>> More 125 gr	>> Savoirdi morbidi 4
>> Nocciole (mandorle, noci, ecc...) granella q.b.	

Preparazione



In una ciotola ponete il mascarpone e la ricotta, quindi mescolate bene i due formaggi con una forchetta. (1) . Aggiungete il marsala (2) e lo zucchero (3) (la quantità di questi due ingredienti si può modificare secondo i gusti personali).



Aggiungete le more lavate ed intere (4) (tenetene da parte 4 per decorare). Con l'aiuto di una forchetta, schiacciatele leggermente per far fuoriuscire il succo, lasciando anche dei pezzettini interi. Tagliate dei savoiardi in modo da farli stare in piede in un bicchiere (5). Riempite i bicchieri con la crema di formaggio. Decorate i bicchieri con le more che avete lasciato da parte e con la granella di frutta secca (6).

Consiglio