



DOLCI AL CUCCHIAIO

## Zuppa inglese al mascarpone



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

870K

NOTE

3 ORE DI RAFFREDDAMENTO

### INGREDIENTI

---

320 g di Mascarpone

---

200 g di Ricotta vaccina

---

120 g di Zucchero semolato

---

2 cucchiaini di Marsala secco

---

16 Savoiard

---

16 cl di Alchermes

---

4 cucchiaini di Acqua

---

Cacao amaro

---

Menta fresca

### Preparazione

- Setacciate la ricotta, usando un setaccio a maglie molto fini, direttamente in una ciotola capiente. Frullatela con le fruste elettriche insieme allo zucchero, fino a ottenere una crema morbida e ben amalgamata, poi incorporate il mascarpone frullando ancora per 1 minuto circa. Infine unite il Marsala e mescolate ancora, in modo che si unisca uniformemente al composto.
- Tagliate a metà i savoiardi con un coltellino seghettato. Diluite l'alchermes con l'acqua e inzuppatevi velocemente i savoiardi.
- Preparate le coppette individuali. Spalmate sul fondo di ognuna uno strato di crema al mascarpone, adagiatevi sopra i savoiardi impregnati di alchermes, in modo da formare uno strato abbastanza spesso, poi ricoprite fino all'orlo con

abbondante crema al mascarpone. Livellate e sistemate in frigorifero per almeno 3 ore in modo che si raffreddino.

- Prima di servire, spolverizzate con il cacao in polvere e foglioline di menta.

Rossana Secchi

## I consigli di Rossana

---

- Per rendere più aromatico il vostro dessert aggiungete, per 4 persone, 80 g di frutti di bosco. Dopo averli ben lavati, poneteli in una ciotola con il succo di 1/2 limone bio e un pizzico della sua scorza. Lasciateli in infusione per una mezzora. Quando è il momento di montare il dolce, distribuite metà dei frutti sullo strato di savoiardi e continuate come indicato nella ricetta. Decorate poi con l'altra metà la superficie del dessert, dopo averla spolverizzata con il cacao.
- Questo non è un dolce adatto ai bambini, per la presenza di liquori. Se volete che lo possano gustare anche loro, sostituite sia marsala che alchermes con del succo di ananas, stesse dosi: sarà ugualmente buono!