

Zuccotto di mascarpone e panna alle more

Se qualcuno oggi mi chiedesse di descrivere come immagino il paradiso, lo descriverei proprio così! Come questo zuccotto, golosissimo e delicato.

Crema di mascarpone, panna fresca montata a neve, gentilmente distribuita a fiocchetti su questa cupola che racchiude un cuore di assoluta bontà alle more. Una vera nuvola soffice in cui affondare il cucchiaino, chiudere gli occhi e immaginare un dolce paradiso!

INGREDIENTI:

- 500 g di mascarpone
- 4 cucchiaini rasi di zucchero
- 3 uova
- 1 confezione di biscotti pavesini classici
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di more sciroppate
<http://ilpentolinismaltato.com/index.php/2018/08/04/more-sciroppate/>
- 250 ml di panna fresca + 1 cucchiaino di zucchero per la copertura
- more fresche

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo la crema di mascarpone. In una terrina amalgamare bene i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi aggiungere il mascarpone e mescolare bene, fino a ottenere una crema soffice. A parte montare a neve gli albumi ed incorporare anche questi mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per dare leggerezza al composto.

Passiamo ora alla composizione del nostro zuccotto.

Foderare l'interno di una ciotola di medie dimensioni con la pellicola per alimenti. Questo piccolo accorgimento ci permetterà di estrarre con facilità il dolce dal contenitore.



Iniziare a rivestire le pareti del nostro contenitore con i pavesini leggermente imbevuti nel latte (vedi foto).



Procedere con 2 cucchiaini di more sciropate, distribuendo poco sciroppo anche sulle pareti di pavesini.



Versare uno strato di crema di mascarpone di circa 2 cm.



Ripetere allo stesso modo gli strati di pavesini, more e crema di mascarpone, fino ad esaurire gli ingredienti o fino a raggiungere il margine superiore. Chiudere quella che poi sarà la base del nostro zuccotto con i pavesini imbevuti di latte e sciroppo di more. Sigillare bene con pellicola per alimenti e porre in frigorifero per almeno 4-5 ore, prima di estrarre il dolce dal contenitore.



Poco prima di servire, estrarre il dolce dal frigorifero, togliere la pellicola appoggiare il piatto da portata direttamente sulla ciotola del dolce e capovolgere velocemente.



Guarnire con fiocchetti di panna fresca montata a neve e addolcita con un cucchiaino di zucchero, fino a coprire tutta la superficie. Terminare con qualche mora intera.

