

CREMA AL MASCARPONE

WWW.MAICAKES.IT

Tempi di preparazione: 5 minuti

Questa crema ha un sapore neutro, si abbina benissimo a tutto: caffè, cioccolato, frutta e liquori. La adoro per farcire le torte ed è velocissima da fare. Il risultato è una crema molto compatta, ottima caratteristica per realizzare una torta a piani.

Ingredienti

- 250 g di mascarpone
- 150 g di panna fresca da montare
- 100 g di zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in un recipiente capiente ed amalgamare bene con una forchetta o con una frusta poi montare con le fruste elettriche per circa 2 minuti ed il gioco è fatto.