

«Crema di mascarpone» – ina creaziun da Maria Decurtins

Cun la «Crema di mascarpone» ha Maria Decurtins fatg fitg bunas experientschas. La crema e in dessert plascha a pitschens e creschids ed ella è simpla da far.

Tips e trics:

Maschadar cun il mixer il zutger en pulvra cun il «mascarpone».

Batter la groma

Maschadar cun la scuetta la groma e la massa da «mascarpone» dultscha

Sgrattar la tschigulatta naira sin ina servietta da palpiri e maschadar 2/3 dals flocs da tschigulatta cun la crema.

Truschar levamain per che la crema resta ligera

Il rest dals flocs da tschigulatta en buns per decorar il cup da dessert u la stgadella da dessert

Tschentar en il fraid e servir.

Bun appetit!



Ingrediencias

Per 6 – 8 personas:

- 250 gr «mascarpone»
- 100 gr Zutger en pulvra
- 2,5 dl groma
- ½ tschigulatta naira