



CIALDE E CREMA DI MASCARPONE ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

Per le cialde: g 100 di albume • g 100 di farina "00" • g 100 di miele • g 100 di burro
Per la crema: 3 tuorli • g 60 di zucchero • g 125 di panna montata • g 250 di mascarpone •
aroma di arancia • buccia grattugiata di arancia
Per la guarnizione: succo d'arancia • Maizena • zucchero a velo • fragole • pesche

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti indicati per le cialde. Formare con questo impasto su della carta da forno dei dischi del diametro di 10 cm e dello spessore di 2 mm.

Infornare a 180° per 3-5 minuti. Estrarli dal forno e adagiarli su delle forme in modo tale che risultino simili a dei cestini. In una bastardella montare i tuorli con lo zucchero, quindi incorporarvi il mascarpone, l'aroma d'arancia e la buccia grattugiata.

Incorporarvi la panna montata. Mettere questa crema al centro della cialda; guarnire con della salsa d'arancio ottenuta unendo al succo d'arancia fresco spremuto, dello zucchero (g 100 per litro di acqua) e un po' di Maizena, le fragole e le pesche.

Spolverare con zucchero a velo.

VINI CONSIGLIATI

Noans



LA TUNELLA