Coppa Mascarpone e Amaretti

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr mascarpone classico o light
- 4 uova freschissime da galline allevate a terra Despar
- 250 gr zucchero semolato Despar
- 100 ml panna fresca liquida
- 1 bustina di vanillina
- 200 gr amaretti secchi Despar
- 8 biscotti Digestive classici
- 80 gr mandorle sgusciate
- q.b. rhum
- 150 gr cioccolato fondente in blocco Despar
- 1 mandarino o 1 arancio non trattato

Preparazione

1 - Sgusciate le uova e montate i tuorli con gr.200 di zucchero finché non saranno bianchi e spumosi, quindi montate a neve 2 albumi con 1 pizzico di sale e appena gonfi, uniteli delicatamente allo zabaione, mescolando dal basso verso l'alto per non fare sgonfiare il composto.

2 - Ora aggiungete il mascarpone e con una frusta fate amalgamare bene la crema.

3 - Profumate con una grattata dell'agrume prescelto.

4 - Riscaldate appena la panna liquida, unite la vanillina e i restanti gr.50 di zucchero, quindi versate 2 o 3 cucchiai di rhum.

5 - Pestate leggermente i biscotti digestive con metà degli amaretti, aggiungete le mandorle tritate grossolanamente e disponete il composto in proporzione dentro 4 coppe, irrorate prima con la panna profumata al rhum e successivamente riempite con la crema al mascarpone.

6 - Decorate con i restanti amaretti appena sbriciolati e in parte interi e il cioccolato fondente ridotto in scaglie grossolane.

7 - Coprite e tenete in frigo fino al momento di servire.

8 - Farete un gran figurone, con i complimenti anche di... DeSPAR!!!