

DELIZIA AL MASCARPONE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
8 PERSONE				

INGREDIENTI:	
500 gr	Mascarpone
250 gr	Panna montata
200 gr	Pan di spagna
100 gr	Marmellata di fragole
50 gr	Zucchero
1 bicchiere	Liquore anisetta

PREPARAZIONE:

Fare una crema col Mascarpone, lo zucchero e la panna montata.
Riporre nelle coppette un fondo di Pan di Spagna inzuppato di Anisetta.
Tagliare la torta Pan di Spagna in due superfici e inzupparle con liquore anisetta.
Spalmare la prima superficie del Pan di Spagna con la marmellata di fragole e ricoprire con la crema di Mascarpone.
Coprire con l'altra metà del Pan di Spagna e spalmare altra crema sopra.
Prima di servire lasciare in frigo.