

MATTONELLA AL MASCARPONE E FRUTTA SECCA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
150 g	Pan di Spagna in 3 fette uguali
200 g	Mascarpone
2	Uova
70 g	Di zucchero
50 g	Di noci
	Nocciole e mandorle spellate
	Scaglie di cioccolato per decorare (oppure cacao in polvere)
	Caffè forte
	Liquore alle nocciole o all'amaretto

PREPARAZIONE:

Separate i tuorli dagli albumi e mettete questi da parte. Mescolate i tuorli con lo zucchero, lavorando con una frusta a mano fino ad ottenere una crema spumeggiante. Unite il mascarpone e la frutta secca finemente tritata. Sistemate una fetta di pan di Spagna in un piccolo stampo da dolci apribile con le pareti oleate a versatevi sopra, a filo per distribuire al meglio possibile, un po' di caffè ristretto, al quale avrete eventualmente unito un cucchiaino di liquore. Spalmate metà della crema di mascarpone, e fate altri due strati simili. Riponete in frigo fino al momento di servire. Togliete dallo stampo e decorate con scaglie di cioccolato oppure con una spolverata di cacao fatto scendere da un colino a rete fine.