

Crema al mascarpone ed arancia con crumble di mandorle (Dolci)



Preparazione

Prendiamo le mandorle e tritiamole grossolanamente con l'aiuto di un mixer o anche semplicemente di un coltello. Mettiamole in forno a tostare per una decina di minuti a 100 gradi. Prepariamo un caramello con 30 ml di acqua e 100 gr di zucchero. Quando il caramello è pronto versiamolo sulle mandorle e lasciamo rapprendere il crumble. Nel frattempo prepariamo uno sciroppo con il succo di un'arancia, la scorza dell'arancia (solo la parte gialla) e 30 gr di zucchero. Lasciamo sobbollire in modo da ottenere uno sciroppo sufficientemente denso. A parte lavoriamo con le fruste i tuorli con i restanti 70 gr di zucchero. Aggiungiamo il mascarpone e poi lo sciroppo e qualche filino di scorza d'arancia. Montiamo gli albumi a neve ed incorporiamo anch'essi. Componiamo il dolce mettendo in un bicchiere il crumble, la crema, qualche filino di scorza d'arancia. Ripetiamo con un secondo strato e mettiamo in frigo a riposare per un paio d'ore.

Consigli

Se volete gustare un crumble perfetto, state attenti all'umidità: quest'ultima contribuisce a rendere più solida la crosta.

Curiosità

Lo sapevate che il mascarpone non coagula con la cagliata, ma per acidificazione grazie all'uso di acido citrico?

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Mascarpone 250 grammi

Uova 2 unità

Zucchero 200 grammi

Arance 1 unità (succo e scorza)

Mandorle (una manciata di mandorle pelate)

Acqua 30 millilitri