

Ca in fiecare an, fiecare contribuie cu ceva la seara de Revelion. De data asta am sa pregatesc

MASCARPONE CU FRUCTE ROSII

Arata sofisticat, este usor de facut, iar succesul este asigurat.

Ingrediente :

500 gr. mascarpone

3 oua

5 linguri de supa de zahar

2 pachetele de zahar vanilat

3 cutii de fructe rosii congelate – visine (cele mai bune), zmeura, afine. (Am incercat cu fructe proaspete, dar nu e asa de bun !)



12 bezele

Se decongeleaza fructele intr-o sita.

Se pun bezelele intr-o punga si se zdrobesc.

Se amesteca cele 3 galbenusuri cu zaharul pana devine o spuma alba la care se adauga mascarpone.

Se bat albusurile si se incorporeaza in amestecul de mascarpone.

Se dispun straturile de fructe, mascarpone, bezelele faramitate intr-un vas de sticla, asa ca avem straturi de diferite culori. E delicios, hipercaloric, hiper colesterolic, dar o data pe an e Revelion (argument potrivit si la zile de nastere si de fapt in orice zi a anului). Nu ma leaga nicio amintire de acest desert in afara de amintirea gustului sau divin.



La multi ani !

Getta