



LE RICETTE PARMAREGGIO

DOLCE AL BICCHIERE CON COLOMBA E MASCARPONE GRANTERRE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 250 g [Mascarpone GranTerre](#)
- 3 fette di colomba (senza canditi)
- 40 g tuorlo pastorizzato
- 80 g albume pastorizzato
- 50 g zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- 1 bacca di vaniglia
- 6 uova piccole di cioccolato
- 40 g acqua\20 g zucchero

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

TEMPO: 1 ora

DIFFICOLTA': facile

In un pentolino versare acqua e zucchero (20 g) e portare a bollore, spegnere e fare raffreddare. Intanto in una ciotola montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e tenere da parte. Montare il tuorlo con lo zucchero (50 g), unire i semi della bacca di vaniglia e il Mascarpone, amalgamare il tutto.

Unire gli albumi ai tuorli e Mascarpone con una spatola mescolando dall'alto verso il basso.

Coppare le fette di colomba formando dei cerchi e iniziare a montare le mono-porzioni.

Prendere una coppetta o bicchiere e alternare con fette tonde di colomba bagnate con lo sciroppo di acqua e zucchero freddo e mousse di Mascarpone.

Guarnire con ovetti di cioccolato tagliati a metà e briciole di copertura della colomba.