Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PANDORO RIPIENO DI MASCARPONE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 500g di Mascarpone GranTerre
- 300g di panna fresca
- 125g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino colmo di estratto di vaniglia
- 1 pandoro
- Ribes q.b.

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
TEMPO: 40 MINUTI
DIFFICOLTA': media

In una ciotola versare il mascarpone, la panna, lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia, montare con fruste elettriche fino a che non diventi spumosa e soda. Coprire con pellicola e riporre in frigo. Intanto tagliare a metà in orizzontale un pandoro, scavare con l'aiuto di un cucchiaio la base senza forare i bordi. Riempire con la mousse di mascarpone, guarnire con ribes freschi e zucchero a velo.
Fare riposare in frigo almeno 2 ore prima di servire.