

COPPE DI MASCARPONE BENEDICTE

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di fecola,
- due bicchieri di latte,
- una bustina e mezzo di zucchero vanigliato,
- 30 g di zucchero,
- la scorza grattugiata di un limone,
- due uova,
- 200 g di mascarpone,
- due arance,
- 50 g di mandorle pelate.

Mettete la fecola in una ciotola e stemperatela con poco latte.

Portate a bollire il restante latte, al quale avrete aggiunto i due tipi di zucchero e la scorza di limone grattugiata.

Non appena il latte bollirà, incorporatevi il miscuglio di fecola.

Fate addensare la crema, mescolando in continuazione, quindi toglietela dal fuoco.

Rompete le uova, dividendo gli albumi dai tuorli; tenete momentaneamente da parte i primi e mescolate delicatamente i tuorli con la crema.

Montate ora gli albumi a neve ben ferma e aggiungeteli al composto.

Lasciate riposare e raffreddare.

Mettete il mascarpone in una terrina e incorporatevi prima il succo d'arancia, poi la crema preparata.

Distribuite il composto in quattro coppe e fatelo gelare in freezer per 3 ore.

Nel frattempo, sbucciate al vivo l'altra arancia: separate gli spicchi, privateli della pellicina e dei semi e divideteli a triangolini.

Riducete le mandorle a bastoncini.

Al momento opportuno, togliete le coppe dal freezer, guarnitele con i triangolini di arancia e con le mandorle, quindi servite.