DESSERT DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- mandorla tritata 200g.,
- 2 uova,
- 4 cucchia di zucchero,
- un bicchierino di brandy,
- 100g. di mascarpone,
- 4 cucchiai di panna liquida,
- una confezione di panna in bomboletta spray per decorare.

Facoltativi:

- cioccolato fondente o cannella.

In una terrina unite i tuorli con lo zucchero e lavorateli a lungo con un cucchiaio di legno o una frusta, anche elettrica, fino a ottenere un composto morbido e spumoso. Aggiungete la panna liquida, il brandy, poi incorporate a pioggia le mandorle tritate. Continuate a mescolare a lungo e molto lentamente per amalgamare bene gli ingredienti. Dopodiché incorporate il mascarpone e mescolate ancora. Montate a neve gli albumi e uniteli al composto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli. Quindi suddividete la crema in 4 coppe individuali.
Mettete in figo per 2 ore e, prima di servire, decorate a gusto, con la panna montata. Volendo sopra la panna, potete grattugiare un pò di cioccolato fondente p spolverizzare con della cannella.