

Crema mascarpone

Tipo de plato: Salsas · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

50 gr	Azúcar glass
1	Huevos
10 gr	Licor de marrasquino
250 gr	Queso mascarpone
1	Yema de huevo

ELABORACIÓN

Blanquear el huevo y la yema con el azúcar. Cocer al baño maría a 80° C. Enfriar en la batidora y mezclar el queso mascarpone y el licor marrasquino. Reservar Para milhojas de filo o cualquier relleno.