

Crema mascarpone

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.