Coppa all’amaretto – I dolci di Flavia

Ingredienti:

2 tuorli + 2 albumi montati a neve
180g di zucchero
2 bicchierini di liquore all’amaretto
500g di mascarpone
150g di amaretti

Lavorazione:



Coppa all’amaretto – I dolci di Flavia

Montate gli albumi a neve e tenere da parte. Montate i tuorli con lo zucchero finché non diventano chiari e spumosi. Incorporate il mascarpone gradualmente, facendo attenzione ai grumi. Unite quindi il liquore e circa 70g di amaretti sbriciolati grossolanamente. Infine, incorporate con movimenti dal basso verso l’alto gli albumi per non smontarli.

Composizione:

Prendete le coppette e sbriciolate gli amaretti avanzati sul fondo bagnandoli con un po’ di liquore all’amaretto. Create uno strato di crema, un altro di amaretti sbriciolati e un altro di crema. Decorate a vostro piacere!

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui.

Vai alla prossima ricetta.