



Crèmes

Crème légère mascarpone framboise



0

TEMPS TOTAL

0

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

0

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Réalisation de la crème mascarpone

- 1 Verser la crème liquide dans la cuve d'un batteur bien froid, fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.
- 2 Une fois la crème bien ferme, stopper le batteur et réserver.
- 3 Mélanger délicatement les 3/4 de la crème montée avec le mascarpone dans un saladier bien froid à l'aide d'une maryse.
- 4 Incorporer ensuite l'alcool de framboise et mélanger.