
COPPA DI MASCARPONE

Ingredienti:

- 200g. di mascarpone,
- 2 uova,
- zucchero,
- cognac o rum,
- savoiardi biscotti,
- ciliegie candite o violette.

Lavorate il mascarpone con i tuorli di uovo e zucchero in polvere, unitevi un liquore di vostro gusto ma che non sia troppo forte.

Montate le chiare a neve, mescolate gli altri ingredienti e mettete poi in coppe sul cui fondo avrete disposto dei savoiardi bagnati di liquore. Guarnite con ciliegie candite e tenete in ghiaccio fino al momento di servire.