

BUDINO DI MASCARPONE

Ingredienti:

- 3 hg di mascarpone,
- 2 hg di savoiardi,
- 1 hg di cioccolato fondente,
- 4 uova,
- 4 cucchiaini di zucchero.

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere mescolando il mascarpone.

Montare a neve gli albumi e unirli delicatamente al resto della crema, infine aggiungere il cioccolato a pezzetti.

Tagliare a metà i savoiardi e con questi foderare la zuppiera in cui si vuole servire il budino, disporre sul fondo di savoiardi uno strato di crema e poi un altro strato di savoiardi e così via fino ad esaurimento della crema.

Tenere il tutto in frigo.