Bicchierini di mascarpone e fragole.

Una dolce al cucchiaio velocissimo e ottimo, una bella idea per la festa della mamma. Potremo scegliere come comporlo e fare piccole variazioni sugli ingredienti base.

Ingredienti per 6/8 bicchierini:

- 100 g di colomba o pan di spagna
- 500 g di mascarpone
- 100 g di albume pastorizzato o 150 g di panna fresca
- 40/50 g di zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaio di gocce di cioccolato
- 150/200 g di fragole
- Per bagnare:
- 50 g di acqua
- 25 di zucchero
- 2 cucchiai di liquore

Volendo possiamo aumentare un poco la dose di colomba. In alternativa potremo utilizzare anche delle brioscine, tipo plumcake o buondì o pan di spagna. Io ho preferito mettere delle gocce di cioccolato; abbinando gli ingredienti tra loro, potremo usare anche granella di frutta secca a scelta.

Come liquore io ho utilizzato il rum, ma potremo usare lo Strega, liquore all'arancia o all'amaretto.

Procedimento.

Riscaldiamo nel microonde acqua e zucchero, facendoli bollire. Una volta intiepidito, aggiungiamo il liquore.

Inzuppiamo la colomba sbriciolata.

Tagliamo a fettine piccole e sottili le fragole.

Montiamo l'albume pastorizzato a temperatura ambiente o, se non lo preferite, la panna fresca.

In una ciotola mescoliamo il mascarpone con lo zucchero a velo. Aggiungiamo l'albume montato o la panna ed assaggiamo. Nel caso, regoliamo di zucchero. Mettiamo la crema in una sac a poche con bocchetta grande a stella o tonda.

In un bicchiere o in una coppetta mettiamo prima le fragole a fettine, poi la colomba, poi il cioccolato, poi un ciuffo di crema, poi ripetiamo formando un altro strato. Terminiamo con le fragole. Volendo, una fogliolina di menta fresca per decorare.

Passiamo in frigo per qualche ora, va bene anche il giorno prima, oppure, se non abbiamo tempo, un'ora in congelatore.

Buona festa della mamma a tutte!