

Crema di mascarpone con biscotti

(Mascarponekräm med cantucciniskorpor och choklad)

8 personer

6 st. ägg
1 $\frac{1}{2}$ dl strösocker
500 g mascarpone
1 dl starkt kaffe
6 msk konjak
ca 30 cantucciniskorpor, grovt krossade
100 g mörk choklad, hyvlad

Till garnering
björnbär

1. Separera äggulor och äggvita.
2. Vispa äggulorna pösiga tillsammans med sockret i en skål.
3. Tillsätt mascarponen lite i taget och rör om till en slät smet.
4. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd ner det i mascarponeblandningen.
Ställ i kylskåp så det blir kallt.
5. Blanda kaffe och konjak
6. Lägg kakkrosset i en sil med djup tallrik under. Skeda kaffeblandningen över kakorna så de tar smak men inte blir genomblöta.
7. Fördela kakkrosset och den hyvlade chokladen i dessertskålar

Vid servering: Skeda över mascarponekrämen, toppa med lite hyvlad choklad och några björnbär.