

## Cappuccino de mascarpone



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



0 minute



Facile

### INGREDIENTS

100 gr de mascarpone  
2 oeufs  
5 cl de café fort  
10 cl de crème liquide

20 gr de cacao amer  
50 gr de sucre  
de la glace au café

### MATERIEL NECESSAIRE

1 cul de poule

1 batteur

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule mélanger le mascarpone avec le café froid.
- 2- Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec le sucre.
- 3- Incorporer ensuite le mascarpone et le cacao.
- 4- Monter les blancs en neige, les incorporer à la préparation et répartir dans des ramequins à café gourmand. Réserver au froid 2 heures.
- 5- Monter la crème en chantilly.
- 6- Au moment de servir ajouter une boule de glace et un peu de chantilly dans chaque ramequin.

### CONSEILS ET ASTUCES

Penser à sortir les œufs et les mascarpone 30 min à l'avance.  
A faire la veille pour avoir encore plus de parfum.

Alice Délice

