

Crema di mascarpone al tartufo bianco

E' pieno autunno, e le sagre del Tartufo compaiono ormai in tutta la regione. Pochi giorni fa ho assaggiato questa versione di una crema al mascarpone classica, arricchita con **tartufo bianco**. L'uovo – come è noto – si sposa perfettamente con il tartufo, ed in effetti anche su questo dolce l'effetto finale è molto notevole. Ne basta una piccola pallina (5 gr per 6/8 porzioni) da tritare o grattugiare nella crema. Provatelo!



Va servita senza accompagnamento per non coprire l'aroma del tartufo, mentre nella versione classica normalmente questa crema va accompagnata a biscotti, fette di pan di spagna oppure scaglie di cioccolato.

Ingredienti per 6/8 porzioni:

- 500 gr di mascarpone fresco
- 5 tuorli grandi (o 6 medio-piccoli) e 3 albumi
- 200 gr di zucchero bianco (meglio se extra-fine)
- 5 gr di tartufo bianco

Innanzitutto, pulire molto bene il tartufo senza lavarlo ma spazzolandolo accuratamente con uno spazzolino morbido.

Dividere i tuorli dagli albumi, e montare prima gli albumi con un pizzico di sale, utilizzando le fruste elettriche, finchè non risultano bene sode. Tenere a parte in una ciotola.



Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa e molto chiara.

Aggiungere il mascarpone e frullare ancora a massima velocità fino ad eliminare tutti i grumi.



A questo punto, unire il tartufo grattugiato oppure affettato con l'attrezzo apposito. Mescolare bene per incorporare uniformemente. Per ultimo, aggiungere gli albumi montati, e mescolare lentamente con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto per non smontare.



Versare in coppette individuali, coprire con pellicola e refrigerare in frigorifero fino al momento di servire. A piacere, decorare con cristalli di zucchero o scagliette di cioccolato, o una spolverata di cacao amaro.