

# Mascarpone estivo

Io mangerei crema al mascarpone dalla colazione alla cena... questa è una versione più leggera (si fa per dire) piacevole d'estate per via della frutta.

Ingredienti:

- 1 uovo
- 100 gr zucchero
- 250 gr di panna liquida
- 500 gr di mascarpone fresco
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 1 cestino di fragole
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 pezzo di pan di spagna fresco, del peso di almeno 500 gr.

Pulire e lavare le fragole, tagliarle a metà, e metterle in infusione con un po' di zucchero ed il succo dell'arancia e del limone spremuti sopra.

Tagliare il pan di spagna in fettine spesse circa mezzo centimetro e foderare una terrina grande, o ciascuna terrina se si vogliono già comporre porzioni individuali.

Montare il tuorlo con lo zucchero semolato fino ad ottenere una crema bianca.

Montare la panna con lo zucchero a velo.

Aggiungere all'uovo il mascarpone ed incorporare bene con le fruste. Con un cucchiaino, incorporare lentamente la panna fino a sciogliere tutti i grumi residui.

Versare le fragole sul pan di spagna, bagnando anche con un po' di succo (senza esagerare).

Versare infine la crema sopra le fragole fino a ricoprirle completamente. Porre in frigorifero per almeno un paio d'ore affinché gli ingredienti si amalgamino bene. Togliere dal frigo al momento di servire.