

Macedonia Tuttobosco

Lavare i frutti di bosco dopo averli mondati; metterli in 1 terrina e cospargerli con lo zucchero, mescolare bene e lasciar macerare per 1 ora. Sgusciare l'uovo, raccogliere il tuorlo in 1 ciotola e montarlo a spuma con 1/2 cucchiaino di zucchero. Unire il mascarpone, 2 cucchiaini di cognac e mescolare fino a ottenere una crema morbida, poi versarla su 1 piatto, adagiarvi sopra la macedonia sgocciolata e mettere in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti

100 G More
100 G Mirtilli
100 G Fragoline Di Bosco
100 G Ribes Rossi
100 G Lamponi
1/2 Cucchiaino Zucchero
1 Uovo
100 G Mascarpone
2 Cucchiaini Cognac

Note

Preparazione: 15 minuti.