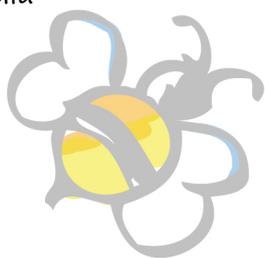




Dolci Pasquali - Colombine alla crema di mascarpone - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia



eCucinando.it



Dolce - Pastasfoglia - mascarpone - panna

Per 6 colombine
Pasta sfoglia già pronta

Per la crema

Mascarpone 150 g
panna liquida 150
zucchero a velo 95 g
succo di 1 limone
la scorza di 1 limone
4 o 5 fragole
un cucchiaino di zucchero a velo

Disegnate la sagoma di una colombina su di un cartoncino.

Le mie colombine sono 12 cm dalla coda al becco!!

appoggiatelo sulla pasta sfoglia, e ritagliatelo. Per ogni colombina calcolate che ce ne vogliono tre, una per la base, l'intermedia, e quella superiore, quindi $6 \times 3 = 18$ colombine

Ora a voi la scelta? o fate 18 colombine, oppure solo 9, ma una volta cotte, dovete dividere delicatamente la sfoglia in due parti?..

Togliete la pasta in eccesso, e con molta delicatezza, appoggiate le colombine sulla placca, ricoperta di carta da forno.

Bucherellate, con i rebbi di una forchetta, la superficie delle colombine, per evitare che durante la cottura la pasta si gonfi.

Infornate a 210 per 10 minuti circa. Sforate e lasciate raffreddare. [

Per la farcitura

Montate, il mascarpone con 75 ml di panna, 75 g di zucchero a velo, il succo e la scorza del limone, con la frusta elettrica, fino ad ottenere una crema soffice.

Montare la panna rimasta con lo zucchero a velo, che vi era avanzato, e unite delicatamente le due creme ottenute.

Lasciate la crema in frigo per 10 minuti, intanto lavate le fragole e tagliatele in una dadolata minuscola, e spolverizzatele con un cucchiaino di zucchero a velo.

Per creare i rami, ho fatto un caramello, e quando era pronto, con l'aiuto di un cucchiaino l'ho steso delicatamente, su di un foglio di carta da forno, e l'ho lasciato raffreddare

Composizione del dolce

Spolverare il piatto con zucchero a velo e cacao in polvere, adagiare il ramo di caramello, coprire con uno strato di crema, il primo strato della colombina, mettere un pochino di fragole, altra sfoglia, crema, fragole, sfoglia, e spolverizzare di zucchero a velo.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it