

Crema mascarpone cu cafea si whisky



Ingrediente crema mascarpone

- 750 grame mascarpone
- 450 ml frișcă lichidă
- 3 linguri zahăr tos
- 3 lingurițe zahăr farin
- 75 grame ciocolată cu lapte
- 75 grame ciocolată fondantă (eu folosesc în general ciocolata aceasta, fie neagră sau cu lapte)
- 2 lingurițe de cafea solubilă
- 2 linguri de whisky

Preparare cremă mascarpone

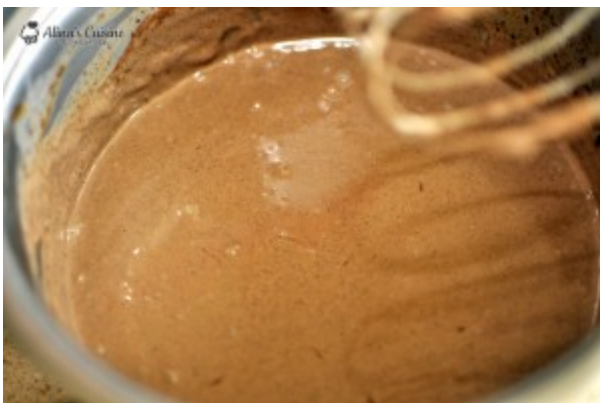
Într-un vas batem cu mixerul mascarpone cu cele două tipuri de zahăr, cât să se omogenizeze și îl punem la rece.

Într-un alt vas punem pe foc frișca lichidă cu ciocolata ruptă bucăți și cafeaua dizolvată în prealabil în două linguri de frișcă, până când se topește ciocolata, dar fără să ajungă la punctul de fierbere.



Transferăm compoziția într-un vas, îl acoperim și îl punem la congelator pentru aproximativ 90-120 de minute, până când crema a început să se îngroașe.

După cele două ore o scoatem de la congelator și o batem cu mixerul, la viteză mare.



Adăugăm treptat crema de ciocolată în crema de mascarpone, amestecând cu o spatulă.



Se adaugă și cele două linguri de whisky.

