

Mascarpone al café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 100 grs.

Brandy: 30 cc

Mascarpone: 300 grs.

Cafe: 200 cc

Crema de leche: 150 cc

Almendras fileteadas: 100 g

Varios

Cacao amargo en polvo: A gusto

Preparación de la Receta

- Tueste las almendras en el horno.
- En un bowl bata la *crema* de leche con el azúcar a punto chantilly.
- En un bowl mezcle el mascarpone con el brandy y el **café**.
- Incorpore la *crema* batida y las almendras tostadas.

Presentación

- Vierta en copas y enfríe antes de servir.
- Espolvoree con cacao en polvo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mascarpone-al-cafe>