



la cocina de Carolina

SEMIFRÍO NUTELLA, MASCARPONE Y PAVESINI

El semifrío *nutella mascarpone y pavesini*, es una receta de postre deliciosa! Es muy rápida y fácil de hacer! La receta es sin huevos tan perfecta para todos !! Para preparar necesitará un molde para pan y una envoltura de plástico! Pero también se puede utilizar moldes de aluminio desechables ... he preparado ya varias veces y a todo el mundo le encantó !!



Ingredientes:

500 gr de mascarpone
250 gr de leche entera
150 gr de azúcar en polvo
leche y café para mojar las galletas
6 paquetes de pavesini (galletas)
300 gr Nutella

Procedimiento:

Derretir el mascarpone en la leche, mezclar bien a mano con un batidor. Cuando es líquido y sin grumos añadir el azúcar glas y mezclar. Cubra el molde para pan con el papel plástico. Tapa los lados y el fondo del molde con la galletas empapadas en leche y café. Vierta en el molde, la mitad de la mezcla de crema. Crear una capa de crema de chocolate y cubra con el mascarpone restante. Nivele bien y termina el semifrío con otros pavesini empapados en café y leche. En este punto; el semifrío i está listo para ser colocado en el congelador a solidificar. Durante una media de 5 horas.

Yo preferí prepararlo en la noche anterior dejando en el congelador toda la noche, hasta las 10:00. Dejé entonces en el refrigerador hasta el momento de servir a el almuerzo y fue perfecto! Pero, por supuesto, usted puede controlar

tocando por darse cuenta si se solidificó suficiente!
Antes de servir, coloque boca abajo en un plato llevandolo para retirar la película.

Un consejo: Derretir la nutella al baño maría si usted realmente no puede sacarlo de la jarra de lo contrario va a mezclarse a la crema de mascarpone y usted no tendrá la doble capa! **Otro consejo:** Muchos me han preguntado por qué la capa de Nutella crema permanece firme Quiero decir que es normal !! El detalle es sólo para tener dos consistencias diferentes! Pero si no te gusta simplemente puede mezclar el chocolate, con un tenedor o un palillo de dientes, y la crema de mascarpone a modo de efecto marmolado!

El de mi ija Sonia (Titty)

250 gr de mascarpone
400 gr de crema fresca
80 gr de azúcar
1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar
40 ml de café (mocha)
un chorrito de ron

para rellenar:

galletas tipo petit (secos)
leche y café para mojar las galletas
400 gr de nutella (o de chocolate negro)

Mezclar el mascarpone con el azúcar hasta que estén espumosas. Montar la crema de leche y añadir a la crema de mascarpone. En un molde, hace una base de crema, luego verter sobre las galletas mojadas en el café con leche y crear un plan en el molde. Rellenar con la mitad de la crema de mascarpone, poner un poco de Nutella en el centro y continuar con este procedimiento hasta terminar los ingredientes, y lo última plan de crema, a continuación, poner en el congelador durante al menos 4 horas (I Yo hice la noche anterior).

Póngalo en la nevera una media hora antes de servir.