



Vi propongo questa golosa ricetta della **mousse di mascarpone all'arancia**, per mostrare come il **mascarpone** può esser utilizzato per tanti deliziosi dolci **al cucchiaio**, che non sono il solito ben noto visto e rivisto tiramisù. Se volete un un sapore e profumo di arancia più intenso grattugiate la buccia delle medesime ed unitela al loro succo, prima di unirlo al resto degli ingredienti nella preparazione della mousse, ovviamente usate arance da agricoltura biologica.

### Ingredienti

2 arance rosse  
250 gr. di mascarpone freschissimo  
2 uova  
150 gr. di zucchero  
altre arance e biscottini per decorare a piacere

### Preparazione:



Spremete le arance. 1 Filtrando il succo per eliminare eventuali semi e le pellicine. 2 Rompete le uova e separate i tuorli dagli albumi. 3



Versate lo zucchero sui tuorli e lavorateli energicamente fino ad ottenere un composto biancastro e soffice (nelle foto lo abbiamo fatto a mano, ma potete usare un frullatore ad immersione). 4 Unite il mascarpone al composto di uova. 5 Usando un cucchiaio di legno incorporatelo perfettamente ottenendo una crema omogenea. 6

Unitevi poi il **succo delle arance**, ma attenzione non mettetelo tutto se rendesse la crema troppo liquida, purtroppo le **arance** non sono tutte uguali. 7 Montate a neve ben soda gli albumi (nella foto lo abbiamo fatto con una frusta a mano, ma di nuovo potete usare uno sbattitore elettrico). 8 Incorporate gli albumi montati alla crema di uova e mascarpone. 9



Servite questa mousse di mascarpone e arance in coppette decorando con biscottini e/o fettine di arancia; nella foto abbiamo usato delle lingue di gatto.

### Consiglio:

per rendere il dolce più raffinato, decorate la mousse con della scorzetta di arancia caramellata con qualche fogliolina di menta.