

CHOCUP CON CREMA DI MASCARPONE E LAMPONI SCIROPPATI



Lavorate bene il mascarpone e lo sciroppo di lamponi con una forchetta o con una frusta per amalgamare gli ingredienti.

Ci sono delle ricette che non sono ricette ma piuttosto delle coccole quando si è stanchi o si è un po' giù; questa è una di quelle! I **Chocup@**, i bicchieri in croccante cialda di wafer ricoperta internamente da cioccolato fondente sono già di per sé golosi e molto versatili. E basta poco per renderli ancora più golosi! con lamponi sciroppati dell'Abetone così, l'altro giorno ho pensato di farci una merenda golosa riempiendoli di crema di mascarpone ai lamponi e gustandola comodamente seduti sul divano. Che ne dite?



Ingredienti per 4 bicchierini:

4 Chocup@
125 gr. di mascarpone
lamponi sciroppati

Preparazione:

Prendete tutti gli ingredienti lamponi sciroppati e mascarpone

Aggiungete al mascarpone un po' di sciroppo di lamponi secondo gradimento per aromatizzare e addolcire il mascarpone (io 1 cucchiaino)

Mettete la crema al mascarpone in una siringa per dolci o una tasca da pasticciare e riempite i Chocup



Guarnite ogni bicchierino con un lampone sciroppato. Mettete ogni bicchierino dentro un pirottino per muffin e servitelo su un piattino da caffè!



E ora godetevelo dove volete!