



La spuma di mascarpone e Nutella è un dolce al cucchiaio da servire freddo ed è una squisitezza molto gustosa che può facilmente sostituire il classico gelato. Si prepara con mascarpone e Nutella mescolati a panna e zucchero e non presenta le uova come per la ricetta della mousse di mascarpone ai frutti di bosco. Gli ingredienti vanno amalgamati insieme dopo aver montato la panna, che conferisce alla crema la caratteristica di spuma.

### Ingredienti:

- 250 gr di mascarpone
- 200 gr di panna
- 2 cucchiaini di rum
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 gr di nutella

### Preparazione

1. Montate la panna in una ciotola capiente, per poi aggiungere il mascarpone, il rum, i due tipi di zucchero e la Nutella
2. Amalgamate bene il composto con la frusta fino ad ottenere una crema omogenea
3. Versate nei bicchiere o nelle coppette e lasciate in frigorifero per circa 1 ora
4. Servite fredde

### Consiglio:

Potete guarnire con granella di pistacchi, nocciole o con frutti di bosco.