

Receta de Postre de Cerezas con Mascarpone

24 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana y aprovechando que estamos en temporada de cerezas, os propongo hacer este delicioso postre para toda la familia, se trata de un **Postre de Cerezas con Mascarpone**, que seguro que gustará a tod@s y que paséis un **"Feliz Día de San Juan"**

Ingredientes

- Queso mascarpone (400grs)
- Cerezas (300 grs)
- Nata para montar (150 ml)
- Azúcar (cuatro cucharadas soperas)

Modo de Preparación

1. En un bol que esté muy frío batir el queso con el azúcar
2. En otro recipiente también frío, batir la nata hasta que quede bien montada
3. Añadir el queso poco a poco, mezclando con movimientos envolventes para que no se baje la nata, reservar en el frigorífico
4. Lavar las cerezas y cortarlas por la mitad quitando el hueso
5. En unos bol individuales, ir poniendo una capa de mousse de queso, otra de cerezas, otra de mousse....hasta completar los recipientes
6. Guardar en el frigorífico hasta la hora de servir, decorar con unas cerezas enteras y.....buen provecho!!!
7. Si lo queréis más dulce, mezclar las cerezas troceadas con unas cucharadas de azúcar