



Espuma de mascarpone



Ingredientes espuma de mascarpone

- 300g de leche
- 6 yemas
- 50g de azúcar
- 400g de mascarpone

Preparación

- Trabajar las yemas de huevo con el azúcar mientras hierve la leche.
- Hacer una crema inglesa, colar y dejar reposar 30 minutos.
- Cuando haya perdido el calor, juntar el mascarpone suavemente hasta que se disuelva bien en la mezcla.
- Enfriar y llenar el [sifón](#), cargar con [N2O](#), agitar y dejar reposar en nevera.
- Esta espuma es mucho más ligera que una crema de mascarpone normal, por eso si se va a usar para montar un tiramisú debe hacerse en un recipiente y al momento de consumir.



Espuma de mascarpone