

La Pucia dulsa o crema al mascarpone

scritto da Alessandra Barbazza | 21/12/2016



La *Pucia dulsa* o crema al mascarpone è un dessert facile e veloce da preparare, ottimo come salsa di accompagnamento a torte, panettoni e pandori.

Per rendere ancora più golosi i vostri dolci ecco una crema che si prepara in pochi minuti e che fa parte della tradizione gastronomica lodigiana: la ***Pucia dulsa*** o crema al **mascarpone**. Provatela anche sulla **tavola del Natale** per guarnire il panettone o il pandoro e renderli meno asciutti al palato.

Ricetta della Pucia dulsa o crema al mascarpone

Categoria: dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 150 grammi di zucchero
- 250 grammi di mascarpone freschissimo
- 3 cucchiaini di Rum o Brandy
- un pizzico di sale.

Preparazione

Montare 4 tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporare, continuando a montare, 250 grammi di mascarpone e 3 cucchiaini di rum o brandy.

Montate a neve ferma 4 albumi con un pizzico di sale e incorporateli al composto, mescolando dal basso verso l'alto.