

Rollo de Mascarpone y Frutas



Ingredientes

Para la Crema:

500 gr. de queso Mascarpone

200 ml. de crema de leche

½ taza de azúcar impalpable

La ralladura de cascara de 1 naranja

Frutas:

250 gr. de fresas cortadas a la mitad.

Preparación

Para la Masa:

Paso 1: Cubrir la bandeja con plástico filme. Es importante dejar mucho plástico en los laterales de la bandeja pues se usará para cubrir las galletas al refrigerarlas.

250 gr. de frambuesas.

250 gr. de duraznos en almíbar
escurridos

½ taza de gotitas de chocolate

Para la Masa:

500 gr. de galletas champaña.

1 ½ taza de jugo de naranja.

Utensilios:

Bandeja de 40 cm x 30 cm.

Plástico Filme.

Paso 2: Mojar la galleta en el jugo de naranja rápidamente y colocarlas cubriendo el fondo de la bandeja. Se ve claro en el video.

Paso 3: Cubrir las galletas con plástico filme y refrigerar por 15 min.

Preparando la Crema:

Paso 4: En la batidora agregar el mascarpone, la crema de leche y el azúcar impalpable. Batir hasta obtener una crema con picos firmes.

Paso 5: Añadir a la crema la ralladura de la naranja y mezclar bien.

Paso 6: Sacar de la nevera las galletas y cubrirlas con la crema preparada, creando una capa gruesa.

Paso 7: Cubrir la capa de crema con las frutas de manera que queden en una sola capa. Luego esparcir las chispas de chocolate con mucha generosidad.

Paso 8: Ahora la parte delicada de esta delicia.

Paso 8-1: Levantamos uno de los lados del plástico filme con mucho cuidado hasta que puedas introducir tu mano debajo de las galletas.

Paso 8-2: Levantamos el otro lado, haciendo lo mismo. Tu mano debe estar debajo de las galletas.

Paso 8-3: Ahora muy despacio levantar las galletas hasta que tengas un rollo que este lo más cerrado posible.

Paso 8-4: Enrollar el plástico filme de manera que no permita que el rollo se abra. Llegarlo a la nevera para que la crema se vuelva firme y las galletas adquieran esa forma.

Paso 9: Pasado el tiempo decoramos con el sobrante de la crema y las

frutas, además de las chispas de chocolate.

Dejarlo en la nevera hasta que lo vallas a servir, este porte es delicioso frio.

Programando la Vida