

Frollini con frutti di bosco e crema al mascarpone



Tempo preparazione:
45 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Burro per la placca da forno

Per i frollini

150g di burro a temperatura ambiente

90g di zucchero

buccia di 1 limone nemente grattugiata

estratto di vaniglia

1 uovo leggermente sbattuto

250g di farina setacciata

Per la crema al mascarpone

250g di mascarpone

125ml di panna da montare

2 cucchiaini di zucchero a velo

4 gocce di estratto di vaniglia

4 gocce di Cointreau

400g di frutti di bosco misti (more, lamponi e ribes)

40g di zucchero a velo

menta



Istruzioni per la preparazione

1. Imburra una placca da forno e mettile in frigorifero una seconda.

Per i frollini

2. Monta la lama impastatrice sull'albero motore. Versa il burro e lo zucchero a velo nel recipiente e lavora a crema fino ad ottenere un composto leggero e di colore chiaro. Aggiungi la buccia del limone, qualche goccia di estratto di vaniglia, l'uovo e la farina e impasta. L'impasto deve risultare molto appiccicoso e morbido.

3. Suddividilo in 2 parti uguali. Disponi ciascuna parte tra due fogli di carta oleata e stendila con leggeri e rapidi colpi di mattarello, formando uno strato di circa 2 mm di spessore. Lascia l'impasto tra i due fogli di carta oleata, trasferiscilo sulla placca da forno fredda e metti in frigorifero per circa 3 minuti.

4. Scalda il forno a 160°C.

5. Riporta l'impasto dalla placca sul piano di lavoro. Togli il foglio superiore di carta oleata e ritaglia dei dischi utilizzando uno stampino scanalato da 8,5 cm. Sposta i dischi dal foglio di carta oleata alla placca da forno imburrata. Inforna e lascia cuocere per 10 minuti, in modo che i biscotti diventino dorati. Lasciali raffreddare per qualche minuto sulla placca da forno, poi trasferiscili su una griglia.

Per la crema al mascarpone

6. Lasciando sempre inserita la lama per impastare, versa tutti gli ingredienti nella ciotola dell'apparecchio e montali fino ad ottenere una crema liscia e densa. Trasferisci la crema in una tasca da pasticciare munita di una bocchetta a stella.

Per la presentazione:

7. Decora i frollini con la crema di mascarpone al centro e i frutti di bosco intorno. Metti un altro frollino sopra la crema e decora con zucchero a velo e un rametto di menta.