

# Mascarpone e amaretti

## -Ingredienti-

250 gr di mascarpone, 400 gr di panna da montare, 100 gr di zucchero, 3 tuorli d'uovo, 16 amaretti, scaglie di cioccolato.

## -Preparazione-

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere una spuma soffice. In un'altra ciotola montare la panna ed il mascarpone, poi unire con delicatezza le uova avendo cura di non "smontare" gli ingredienti. Mettere 8 amaretti sul fondo di altrettanti bicchieri, riempire fino a metà con il mascarpone, sbriciolare un amaretto in ogni bicchiere, poi riempire. Sulla sommità distribuire il cioccolato a scaglie. Riporre in frigorifero.