

DOLCE FREDDO DI ZUCCA

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

zucca cotta a vapore	500 g
zucchero	200 g
Mascarpone	250 g
cacao amaro in polvere	2 cucchiiai
pacchetto pavesini	1
bicchiere marsala	1
panna da montare (montata)	500 ml

• Mescolare insieme la zucca precedentemente cotta al vapore e poi schiacciata con il mascarpone, lo zucchero, il cacao amaro in polvere. Bagnare i pavesini nel marsala e fare un primo strato di pavesini in uno stampo. Versare sopra il ripieno di zucca e ricoprire con altri pavesini. Decorare a piacere con panna montata.