



Info



Glace express extracrèmeuse!

Le **mascarpone de Galbani** permet de confectionner en un tour de main une glace extracrèmeuse. Pour la recette de base, il suffit de mélanger trois ingrédients seulement: du mascarpone, du sucre et du lait. Pas besoin d'œufs ni de crème car le mascarpone suffit à lui seul à lier la préparation. C'est pratique et sain les jours de grosse chaleur.

Mais ce n'est pas la seule raison pour laquelle le **mascarpone de Galbani** est indispensable dans la préparation d'une glace. Grâce à sa texture onctueuse et sa douce saveur de crème, il est tout simplement irrésistible!

Glace marbrée abricot-mascarpone

Mise en place et préparation:
env. 45 min

Prise au congélateur: env. 4 h
Pour env. 1 litre

150 g d'abricots, en morceaux
50 g de sucre

1 c. s. d'eau-de-vie d'abricot
(p. ex. abricotine)

500 g de mascarpone Galbani

300 g de yogourt à la grecque nature

50 g de sucre glace
½ c. s. de pâte de vanille
(Betty Bossi)

1 — Mélanger dans une casserole abricots, sucre et eau-de-vie. Faire cuire env. 10 min sur feu moyen, mixer, laisser refroidir.

2 — Mélanger dans un grand bol en inox le mascarpone et tous les autres ingrédients. Laisser prendre la masse env. 3 h à couvert au congélateur en brassant deux fois. La deuxième fois, répartir dessus la purée d'abricots, marbrer un peu, remettre env. 1 h à couvert au congélateur.

3 — Mettre la glace au réfrigérateur env. 30 min avant de servir. Façonner des boules, servir dans des verres ou dans des cornets.

Conservation: env. 1 semaine à couvert au congélateur.

100 g: 314 kcal, lip 27 g, glu 13 g, pro 5 g

Secret de réussite



Marco Zaugg,
rédacteur culinaire

Avec une sorbetière, la préparation est plus rapide et moins compliquée. Si vous n'en possédez pas encore, vous trouverez des offres intéressantes dans notre boutique en ligne.