Torta al mascarpone senza uova

Autore: Silvia D.

Persone: 6



Ingredienti

- 250 gr - Mascarpone (Fresco)
- 250 gr - Panna (Fresca)
- 100 gr - Cioccolato al latte
- 50 gr - Riso soffiato senza glutine
- 25 gr - Zucchero
- 25 gr - Gocce di cioccolato fondente

Preparazione

Passo 1: Sciogliere il cioccolato a bagnomaria oppure nel microonde, appena sarà sciolto aggiungere il riso soffiato senza glutine e mescolare. Foderare una tortiera (con anello estraibile) da 26 cm con carta da forno versare all'interno il composto e appiattire per formare la base della torta. Mettere in frigo. Nel frattempo montare con le fruste elettriche la panna con lo zucchero. Prima che sia montata completamente aggiungere il mascarpone e continuare a montare fino ad ottenere un composto liscio. Versare il composto sulla base di riso soffiato. Decorare a piacere, io uso le gocce di cioccolato fondente.