Crema di mascarpone con composta di bacche e Kit Kat – Fortitude

La **cucina norvegese** ha una grande tradizione nella pasticceria. I dolci sono a base di latte guarniti con bacche salse di frutta, come il ***tilslørte bondepiker***, un cremoso dessert al cucchiaio preparato con panna montata, mele cotte con sidro e zucchero e biscotti tritati e tostati con burro e spezie o il **rømmegrøt,** un porridge a base di panna acida, latte intero, burro e farina accompagnato da conserve di frutta

o frutta secca.

Oltre ad essere belli da vedere perché serviti in bicchieri trasparenti in cui si vedono i diversi strati, sono anche molto gustosi.

In Norvegia, soprattutto nelle zone più remote, gli snack di cioccolato più diffusi sono proprio i **Kit Kat** conosciuti con il nome di ***Kvikk lunsj***.

Spesso utilizzati per comporre dolci e coppe di gelato abbiamo voluto usarli per completare questo goloso dolce al cucchiaio che vi consigliamo di mangiare nelle serate fredde guardando **Fortitude**.

Ingredienti per 4 persone

Per la composta:
Lamponi 100 gr
Mirtilli 100
Ribes 100
Zucchero 100 gr
Cannella 1/2 cucchiaino
Rum scuro 2 cucchiai
Per la crema al mascarpone:
Mascarpone 300 gr
Zucchero 160 gr
Vaniglia 1 cucchiaino abbondante

Per completare:
Kit Kat 1 confezione

Per la composta:
In un pentolino radunate la frutta con lo zucchero, la cannella e il Rum.
Portate a bollore e fate sobbollire per una decina di minuti.
Allontanate e fate raffreddare completamente.

Nel frattempo preparate la crema:
Lavorate il mascarpone con lo zucchero per un paio di minuti.
Unite la vaniglia, mescolate.

Dividete la crema in 4 bicchierini, coprite e conservate in frigorifero coperto fino al momento dell'utilizzo.

Prima di servire:
Sulla crema versate un paio di cucchiai di composta e posizionate un bastoncino di Kit Kat.

Note

- Potete preparare crema e composta con qualche ora di anticipo
- Potete aggiungere anche qualche bacca fresca