Prugne con crema di mascarpone

Ingredienti per 4 persone :

250 gr.di prugne
200 ml. di vino rosso
50 gr.di zucchero di canna
250 gr.di mascarpone
3 tuorli
75 gr.di zucchero
40 gr.di gherigli di noce

Preparazione

Lavate le prugne, dividetele a metà e togliete il nocciolo. In un pentolino mettete il vino con lo zucchero di canna e fate prendere il bollore, unite le prugne e fate cuocere per 10 minuti a fuoco dolce, spegnete e tenete da parte. Fate raffreddare.

In planetaria mettete a montare con la frusta i tuorli con lo zucchero. Nel frattempo a parte lavorate il mascarpone per ammorbidirlo e unitelo delicatamente al composto montato.

Scolate le prugne, disponetele su un piatto di servizio e mettete su ognuna una quenelle di crema mascarpone, guarnite con dei gherigli di noce sminuzzati e servite.