
GELADO DE NOZ COM CREME DE MASCARPONE E VINHO DO PORTO (CARTE D'OR)

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1 embalagem de gelado de noz Carte D'Or
250 g de mascarpone
50 ml vinho do Porto Tawny 10 Anos
1 colher de sopa rasa de açúcar

PREPARAÇÃO

Numa taça coloque o mascarpone e o açúcar. Bata bem com a batedeira acrescentando o vinho do Porto pouco a pouco. Coloque o gelado de noz numa taça e finalize com o creme de mascarpone e vinho do Porto. Sirva de imediato.

