



CartoFriends alla arancia e mascarpone

## Ingredienti

Pan di Spagna: 1 bicchiere di zucchero, 4 uova, 1 bicchiere di farina tipo 00, 1 bustina di vanillina. Crema: 4 uova, 4 cucchiaini di zucchero, 500 gr di mascarpone. 1-2 arancia per farcire

## Procedimento

Pan di Spagna: montare 4 albumi, aggiungete lo zucchero, dopo 4 tuorli, bustina di vanillina, e in ultima farina. Scaldare il forno 180 gradi, cuocere 45 min. Una volta raffreddata tagliate a 4 strati, farcite con la crema di mascarpone e di arancia sbucciata e tagliata a fette. Decorate! Crema: montare 4 uova con 4 cucchiaini di zucchero. Aggiungere in ultima il mascarpone. Crema è pronta! Buon compleanno, Cartoonito!!!!



Irma