Bocaditos de Mascarpone y Franbuesas.

«Bocaditos de Mascarpone y Franbuesas».

Ingredientes (para 10 Bocaditos):

– 1 Base de Masa Quebrada o Brisa Refrigerada.
– 100 gr. de Frambuesas.
– 200 gr. de Queso Mascarpone.
– 50 gr. de Azúcar Glasé.
– 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla.
– 1 Cucharada de Mantequilla para engrasar el molde.

Ponemos el Horno a Calentar a 200ºC porque debe estar caliente para preparar las bases de los bocaditos. Untamos los huecos del molde con la mantequilla para que no se nos pegue la masa y vamos cortando la misma con un cortador de galletas redondo, que sea un poco más grande que la base de los huecos del molde donde los vas a hornear (yo he usado el de Muffins). Colocamos en el fondo de los huecos del molde los círculos de masa y los ajustamos con ayuda de una esteca, dándoles forma en los bordes a modo de tartaletas. Pinchamos las bases para que no suban y las horneamos hasta que estén bien doraditas.

Con la masa sobrante puedes hacer unas florecitas cortándola en tiras, enrollándola a modo de rositas y horneándolas junto a las bases de los bocaditos hasta que estén doradas también.

Secamos del horno y esperamos que se templen antes de sacarlas del molde.

Cuando estén totalmente frías será el momento de cubrirlas con la crema de mascarpone que prepararemos seguidamente.

Para preparar la crema de mascarpone, con las varillas batimos el queso junto a la esencia de vainilla y le incorporamos el azúcar glasé tamizada poco a poco sin dejar de batir durante unos 5 minutos hasta tener una crema suave pero firme. La ponemos en una manga pastelera con una boquilla lisa ancha y metemos en la nevera un par de minutos.

Para montar los bocaditos, lavamos y secamos las frambuesas con cuidado de no romperlas. Cubrimos cada tartaletita con la crema de mascarpone y rematamos con un par de frambuesas y, si se desea, con una florecita horneada.

Sin flor.