



### Crema al Mascarpone

2,5 dl di panna intera  
250 g di mascarpone  
150 g di miele di robinia  
1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere  
1 limone (buccia grattugiata)

mischiare tutto e farcire le tartelettes

---

### Crema alla Panna

4 cucchiaini di miele di robinia  
2 cucchiaini di succo di limette o limone  
1 cucchiaino di vaniglia in polvere  
4 dl di panna intera

mischiare tutto  
montare ed aggiungere alla miscela di cui sopra

---

### Crema alla Vaniglia

5 g di Agar-Agar  
1,5 cucchiaini di acqua

mischiare

2,5 dl di panna intera  
1 cucchiaino di vaniglia in polvere  
1/2 limone (buccia grattugiata)

far bollire ed aggiungere l'Agar-Agar

bollire per 2 minuti e poi far raffreddare mescolando spesso

60 g di miele di robinia  
1,5 dl panna montata

aggiungere alla crema raffreddata