

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro con salsa alla vaniglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 pandoro
- 4 tuorli
- 125 g di zucchero
- 1 limone
- 1/2 cucchiaino di vanillina
- 1/2 litro di latte
- sale
- liquore a scelta (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco il latte e mentre si scalda battete con la frusta i tuorli e lo zucchero fino a ottenere una crema liscia, quindi incorporate la buccia grattugiata del limone, la vanillina e un pizzico di sale. Intanto il latte avrà bollito: lasciatelo raffreddare un po' e togliete la pellicola che si forma in superficie. Quando sarà ancora caldo ma non bollente, incorporatelo alla crema. Versate in una pentolina, mettete su fuoco dolce e portate all'ebollizione senza mai smettere di mescolare. Non appena inizia a bollire, togliete dal

fuoco, passate la salsa al colino fine e servitela calda o fredda a piacere assieme al pandoro.