DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini di Pandoro e Crema all'Arancia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai la dispensa piena di lievitati che nessuno vuole più tagliare? Invece di farli seccare, c'è un modo brillante per dare loro nuova vita portando in tavola un dessert elegante senza dover accendere il forno. I **bicchierini di pandoro e crema all'arancia** sono la soluzione perfetta per chiudere una cena con freschezza e golosità. Il segreto è tutto nella farcitura: usa un'ottima crema all'arancia per inumidire bene i cubetti e renderli scioglievoli. Se adori le note degli agrumi, un'alternativa simile per i giorni di festa è il celebre tiramisù all'arancia.

Se invece non sai rinunciare all'abbinamento con il cacao, puoi tranquillamente ispirarti ai freschi bicchierini ciocco-arancia

, oppure decidere di stratificare il dolce direttamente con una corposa crema cioccolato e arancia. Giocando con le consistenze degli strati e i sapori, otterrai in pochissimi minuti un dolce al cucchiaio irresistibile che mette tutti d'accordo, recuperando gli avanzi in modo intelligente.

INGREDIENTI PER I BICCHIERINI DI PANDORO E CREMA ALL'ARANCIA

PANDORO 200 gr

CREMA ALL'ARANCIA 300 gr

SUCCO D'ARANCIA FILTRATO 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE A SCAGLIE 30 gr

FETTINE DI ARANCIA 4

PREPARA I BICCHIERINI DI PANDORO E CREMA ALL'ARANCIA

1 Spremi le arance, filtra il succo per rimuovere la polpa e versalo in una ciotola piccola.

Appoggia il pandoro sul tagliere e ricava delle fette spesse circa un centimetro aiutandoti con il coltello seghettato.

Taglia ulteriormente le fette di pandoro per formare dei cubetti regolari di circa un centimetro di lato.









2 Inserisci una prima manciata di cubetti di pandoro in modo uniforme sul fondo di ogni bicchierino di vetro.

Irrora i cubetti di pandoro versando all'interno del bicchierino un cucchiaino della bagna all'arancia.

Distribuisci un generoso strato di crema all'arancia direttamente sopra il pandoro, utilizzando la sac à poche.

Aggiungi un secondo strato di cubetti di pandoro poggiandoli con cura sopra la crema.

Bagna delicatamente anche questo nuovo strato di pandoro con un altro cucchiaino di bagna all'arancia.









3 Riempi il bicchierino fin quasi al bordo coprendo il tutto con un ultimo e abbondante strato di crema all'arancia.

Decora la superficie di ogni bicchierino cospargendo le scaglie di cioccolato fondente e appoggiando una fettina di arancia.

Trasferisci i bicchierini in frigorifero e lasciali riposare per almeno un'ora prima di portarli in tavola.









Idee alternative

Senza glutine: Sostituisci la base con un pandoro gluten-free, reperibile in tutti i supermercati, e assicurati che il cioccolato fondente riporti la dicitura "senza glutine".
Senza lattosio: Utilizza un pandoro privo di lattosio e realizza la crema all'arancia sostituendo il latte tradizionale con una bevanda vegetale o un latte delattosato.

Variante "WOW": Aggiungi tra uno strato e l'altro una spolverata di granella di pistacchi tostati o di mandorle caramellate per creare un piacevole contrasto croccante con la morbidezza della crema.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Quando inserisci i cubetti di pandoro nei bicchieri, non pressarli sul fondo. Lasciandoli soffici e arieggiati assorbiranno molto meglio la bagna senza diventare gommosi.
Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di cannella in polvere o dei pezzettini di zenzero candito sulla superficie insieme alle scaglie di cioccolato per dare un profumo speziato irresistibile.
L'idea per i bambini: Ometti del tutto il liquore e inumidisci i cubetti semplicemente con del succo d'arancia dolce, oppure con un po' di latte e cacao.
Idea antispreco: Questa è la ricetta regina del recupero: utilizza senza problemi i fondi, i ritagli irregolari o le fette esterne un po' più secche del pandoro. Tagliando tutto a piccoli cubetti e bagnandoli a dovere, nessuno si accorgerà della differenza.

Conservazione

I bicchierini si conservano rigorosamente in frigorifero per un massimo di 2 giorni. Copri accuratamente ogni singolo bicchierino con pellicola per alimenti a contatto, per evitare che la crema si asciughi in superficie e che il pandoro assorba gli odori degli altri cibi nel frigo. La surgelazione è sconsigliata: la consistenza spugnosa del pandoro bagnato si rovinerebbe irreparabilmente una volta scongelato.