

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pandoro farcito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **pandoro farcito** è la ricetta perfetta per trasformare il [classico Pandoro](#) in un **dessert scenografico**, degno del cenone di Capodanno. È un'idea geniale per dare nuova vita al dolce tipico del Natale, ma anche un **modo furbissimo per utilizzare gli avanzi delle feste**, proprio come si fa con la [Crostata di Pandoro](#) o con una sontuosa [Torta di pandoro](#). E per un'idea ancora più veloce, ci sono sempre i [Tramezzini di pandoro](#). Il **segreto di questo dolce sta tutto nella crema**. Qui si propone una **versione con lo zabaione**, ma l'alternativa più amata è senza dubbio la [crema al mascarpone](#), la stessa del [tiramisù](#). Nulla vieta, però, di usare altre preparazioni golose: pensa a una delicata [crema chantilly](#)

, a una classica [crema pasticcera](#) o, per i più golosi, a una sua variante, la [crema pasticcera al cioccolato](#). Il tocco finale è dato dai ciuffetti di [Panna montata](#), che rendono l'insieme ancora più elegante e festoso.

## INGREDIENTI PER IL PANDORO FARCITO

PANDORO 1

## INGREDIENTI PER LA CREMA ALLO

### ZABAIONE

TUORLO D'UOVO 6

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

MARSALA 100 ml

## INGREDIENTI PER DECORARE IL

### PANDORO FARCITO

PANNA FRESCA LIQUIDA ben fredda di frigo - 250 ml

RIBES ROSSO

ZUCCHERO A VELO

## COME SI FA IL PANDORO FARCITO

- 1 In una ciotola, monta con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto molto chiaro, gonfio e spumoso. Versa a filo il Marsala, continuando a mescolare con le fruste.



- 2 Sposta la ciotola sopra una pentola con acqua in leggero bollore (cottura a bagnomaria) e continua a montare con le fruste per circa 10-15 minuti. La crema dovrà addensarsi, diventare vellutata e gonfia. Una volta pronto, toglilo zabaione dal bagnomaria e lascialo raffreddare completamente, mescolando ogni tanto per non far formare la pellicina in superficie, per proteggerlo puoi appoggiare della pellicola da cucina sulla ciotola.



- 3 Nel frattempo, monta la panna ben fredda (se vuoi, aggiungi un cucchiaino di zucchero a velo). Quando lo zabaione è freddo, incorpora delicatamente un paio di cucchiaini di panna montata, mescolando dal basso verso l'alto per alleggerire la crema. Tieni da parte il resto della panna per la decorazione



- 4 Taglia il pandoro in senso orizzontale per ottenere circa 5-6 fette a forma di stella. Posiziona la fetta della base su un piatto da portata e spalma al centro uno strato abbondante di crema allo zabaione. Sovrapponi la seconda fetta, ma sfalsando le punte rispetto a quella sotto, in modo da iniziare a creare la forma dell'albero di Natale. Metti la panna montata rimasta in una sac à poche con la bocchetta a stella. Crea dei ciuffetti di panna su ogni punta sporgente del tuo "albero" di pandoro.



- 5 Decora ogni ciuffetto con un ribes rosso. Continua creando altri ciuffi sulla sommità del pandoro, sempre decorati con i ribes. Completa con una generosa spolverata di zucchero a velo per un magico "effetto neve".



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il trucco in più:** Per tagliare le fette del pandoro in modo netto, senza schiacciarlo, si può usare un lungo coltello seghettato (quello del pane è perfetto) e fare poca pressione.

**Consiglio per la crema:** La crema allo zabaione va cotta a bagnomaria, con il fuoco molto dolce e mescolando continuamente. Questo è il segreto per ottenere una crema liscia e vellutata, senza l'effetto "frittata".

**Zero sprechi:** Dalla preparazione dello zabaione avanzeranno degli albumi. Non buttarli! Si possono usare per preparare delle fantastiche meringhe, dei biscotti leggeri come gli amaretti, o congelarli per averli pronti all'uso.

## COME SI CONSERVA IL PANDORO FARCITO

Il pandoro farcito, contenendo una crema a base di uova e panna, deve essere conservato in frigorifero.

È consigliabile consumarlo entro un paio di giorni.

Tienilo coperto con una campana per dolci per non fargli assorbire odori.