

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pandoro

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERO 3-4 ORE PRIMA DI SERVIRE*



La **torta di pandoro** con [crema di mascarpone](#) è una **bellissima ricetta** che ti permetterà di trasformare il solito **pandoro** in qualcosa di strepitosamente bello!

In pochi semplici passi possiamo portar in tavola un dessert che farà rimanere tutti a bocca aperta! La nostra torta di pandoro l'abbiamo pensata con un ripieno di crema di mascarpone abbinato a succulenti **lamponi** che fanno tanto **Natale**, tu potresti divertirti ad abbinare creme e frutta in un gioco sempre diverso di colori e sapori.

Non sai che crema potrebbe essere adatta? Non preoccuparti, nel nostro ricettario delle [creme natalize](#)

hai l'imbarazzo della scelta!

Questo dolce di pandoro è ideale per chiudere la **cena della vigilia** o il **pranzo di Natale**, ma è così festoso che lo vediamo bene anche ospite d'onore al **cenone di capodanno**, magari ripieno di buona **uva brinata** come da **tradizione**.

La calotta superiore può essere usata per la realizzazione di altre golose ricette, ad esempio puoi usarla in sostituzione dal pan di spagna nella [zuppa inglese](#) o dei savoiardi nel [tiramisù](#), con un po' di fantasia è facile risparmiare e mangiare bene, fidati!

Con la torta di pandoro abbiamo risolto il **dolce per le feste**, ma tutto il resto? Niente paura! Abbiamo pensato di preparare questi utili **ricettari** per le feste, prova a dare un'occhiata e componi i tuoi menù:

[Antipasti di Natale](#)

[Primi piatti di Natale](#)

[Secondi piatti di Natale](#)

[Dolci di Natale](#)

E se proprio ti vuoi superare, ecco la ricetta del [panettone](#) e del [pandoro](#) fatti in casa!

INGREDIENTI

PANDORO meno della metà -

MASCARPONE 500 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 250 ml

ZUCCHERO A VELO 125 gr

MARSALA + 30 g per bagnare la base del pandoro - 80 gr

LAMPONI 125 gr

FOGLIE DI MENTA per la decorazione -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente versa il mascarpone, quindi unisci il marsala e mescola con una

spatola fino al completo assorbimento. Ora aggiungi lo zucchero a velo setacciato, e amalgama tutto con una spatola.





2 In un'altra ciotola dai bordi alti versa la panna fresca liquida appena tirata fuori dal frigorifero, e montala a neve con le fruste elettriche fino a renderla ben soda.

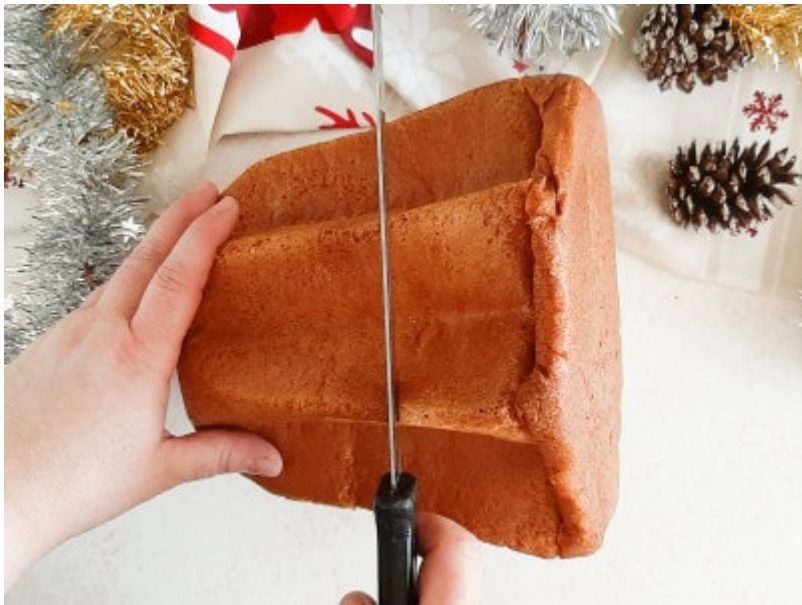
Unisci la panna alla crema di mascarpone mescolando tutto delicatamente dal basso verso l'alto, così da non farla smontare.

Riponi in frigorifero mentre termini la preparazione della ricetta.





3 Taglia la base del pandoro a un po' meno della metà, quindi adagiala sopra un piatto da portata grande e inizia a scavare la mollica estraendola con un cucchiaio, svuotando completamente il pandoro.





4 Ora riprendi la crema dal frigorifero e trasferiscila all'interno di un sac à poche con la

bocchetta a stella, e inizia a farcire grossolanamente il pandoro.

Quando arrivi a 2-3 cm dal bordo, completa con uno strato di mollica di pandoro (una parte di quella che avevi tolto).





5 Bagna leggermente la superficie con il marsala, utilizzando un pennello da cucina.

Termina la torta di pandoro realizzando tanti ciuffi con la restante crema, e decora con i lamponi e le foglioline di menta.

Riponi in frigorifero fino al momento di servire.





CONSERVAZIONE

Conserva la torta di pandoro in frigorifero per massimo 2 giorni, coperta con pellicola alimentare trasparente.

CONSIGLIO

Al posto del marsala puoi utilizzare anche il rum oppure il maraschino.

Se non gradisci la nota alcolica, puoi impreziosire la crema con l'estratto di vaniglia, oppure caffè o cacao amaro in polvere.

Per la decorazione scegli la frutta che preferisci tra lamponi, mirtilli, more, kiwi e clementine, e per un tocco ancor più goloso, aggiungi gocce di cioccolato o frutta secca.