

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tramezzini di pandoro

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *POTETE FARCIRLI CON QUELLO CHE PIÙ VI PIACE*



Durante le feste capita di avere in casa tanti [panettoni](#) e [pandoro](#), che alla fine **uno si stanca pure di mangiarseli...** e se provassimo a trasformarli in un **dolce più sfizioso** da portare in tavola, magari per un **dopocena con gli amici**? I **tramezzini di pandoro** sono il dolce che fa proprio al caso nostro, possiamo usare gli **avanzi di pandoro**, ma anche di panettone e farcirli con [crema al mascarpone](#), come nel nostro caso o con [crema pasticceria](#).

I tramezzini di pandoro sono un dolce poco impegnativo, senza cottura e si può fare in pochi minuti, basta un po' di organizzazione e fantasia. Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare con le tue mani questi **morbidi e golosi tramezzini di pandoro** farciti con panna, crema di pistacchio, confettura e Nutella!

Stai cercando dei [dolci Natalizi facili e scenografici?](#)

Prova a dare un'occhiata a queste ricette:

[Panettone farcito](#)

[Torta di pandoro](#)

[Biscotti di pan di zenzero](#)

[Cheesecake al pan di zenzero](#)

[Struffoli](#)

INGREDIENTI

PANDORO 1

MASCARPONE 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 250 ml

ZUCCHERO A VELO 50 gr

CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO
150 gr

CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLA AL
CIOCCOLATO 150 gr

CONFETTURA DI FRAGOLE 150 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare i tramezzini di pandoro inizia preparando la crema di mascarpone e panna che servirà per farcire i tramezzini, procedi così: in una ciotola mescola il mascarpone con lo zucchero a velo, aggiungi la panna fresca liquida e monta il tutto fino ad ottenere una crema compatta ed omogenea. Lascia riposare la crema in frigo per circa 10 minuti.





- 2 Nel tempo di attesa che servirà alla crema per consolidarsi, prendi un pandoro e adagialo su un fianco, sul piano di lavoro, taglialo a fette spesse circa 2 cm.



3 Otterrai tante stelle che spalmerai con crema al pistacchio, o crema alla nocciola o confettura. Occhio che le fette siano pari, perchè poi le dovrai riunire.





4 Adesso riprendi la crema di mascarpone dal frigo e trasferiscila in una sac a poche con punta a stella e aggiungila sullo strato di creme precedentemente spalmate sulle fette di pandoro.



5 Adesso unisci le fette due a due e usando come traccia le punte "delle stelle" taglia i

tramezzini. Disponi i tramezzini farciti su un vassoio e servi.



CONSIGLIO

Se usi un pandoro raffermo la ricetta ci guadagna a patto che lasci riposare i tramezzini già farciti per un paio di ore in frigorifero, coperti con della pellicola da cucina trasparente.