

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Albero goloso di Pandoro

di: *mandorla*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PANDORO 1
MASCARPONE 500 gr
UOVA 4
ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola
CACAO AMARO
CIOCCOLATO FONDENTE
CAFFÈ AMARO

PREPARAZIONE

1 Preparate la crema al mascarpone:

separate tuorli ed albumi.

Montate, con la frusta elettrica, gli albumi a neve fermissima.

Montate i tuorli con lo zucchero per 20 minuti (deve raddoppiare di volume), aggiungete a questo composto il mascarpone delicatamente mescolando con una spatola ed, infine, aggiungete gli albumi cercando di non far smontare il preparato.

Preparate anche del caffè amaro in caffettiera da 3 tazze.

Tagliate 6 oppure 8 fette dal pandoro di circa 2 cm di spessore.



2 Inzuppate ogni fetta con poco caffè amaro



3 Sul piatto da portata mettete la fetta più ampia del pandoro e coprite con qualche cucchiaiata di crema, al centro spolverizzate un pò di cacao lasciando bianche le punte.



- 4 Continuate in questo modo fino a ricomporre il pandoro posizionando le punte in modo svasato come si vede in questa foto



- 5 Qui è decorata con un pò di crema al mascarpone



6 Mentre questa è decorata con del cioccolato fondente fatto colare su tutta la superficie



