

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro farcito

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un'idea semplice per trasformare il pandoro: da dolce tipico delle feste in dolce trionfale del cenone di Capodanno! Una ricetta veloce che vi consentirà di portare in tavola un dessert molto coreografico che i vostri ospiti apprezzeranno sicuramente. Una bella idea questa da portare a tavola ma anche da regalare a chi si vuol bene. La crema golosa rende ancora più speciale questo dolce morbido e gustoso. Provatelo!

INGREDIENTI

PANDORO 1

PER LA CREMA ALLO ZABAJONE

TUORLO D'UOVO 6

MARSALA gusci d'uovo - 6

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

PANNA FRESCA zuccherata e montata - 2
cucchiaini da tavola

PER DECORARE

RIBES ROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Preparate lo zabajone seguendo la ricetta che troverete cliccando sul link nella lista degli ingredienti.

Aggiungete allo zabaione due cucchiaini di panna montata mescolando dal basso verso l'alto per montare il composto.



- 2 Tagliate il pandoro a fette.

Collocate la base del pandoro sul piano di lavoro o, se preferite e se siete poco pasticcioni, direttamente sul piatto da portata e distribuite nel centro della base due o tre cucchiariate di zabajone.



3 Collocate la seconda fetta di pandoro sullo strato di zabajone sfalsando le punte rispetto alla fetta precedente.

Procedete con questa operazione fino a ricomporre completamente il pandoro.

Riempite una sac à poche, dotata di bocchetta stellata, con la panna montata leggermente zuccherata e create dei ciuffetti di panna su ciascuna punta sporgente del pandoro.



4 Collocate un ribes su ciascun ciuffetto di panna.

Create, sempre con la panna montata, dei ciuffetti sulla sommità del pandoro e decorate anch'essa con dei ribes rossi.

Spolverizzate con dello zucchero a velo a piacere.

