

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di pandoro o colomba e uovo di Pasqua

di: *robies*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 500 g di crema pasticcera
- 250 g di crema pasticcera al cioccolato
- 2 pandori o colombe
- 1 uovo di pasqua piccolo
- 1 tazza di latte
- 1 tazzina di limoncello o liquore a piacere (facoltativo).

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti.



2 Spezzettare l'uovo di Pasqua.

Eliminare le punte della stella dei pandori e le estremità (dovrà rimanere un cilindro senza alcuna parte esterna cotta).





3 Tagliare i cilindri a fette dello stesso spessore, circolari.





4 Spalmare un cucchiaio di crema pasticcera sul fondo di un contenitore.



5 Formare uno strato di fette di pandoro, aiutandosi con un coltello per tagliare e far coincidere gli angoli. Dove rimarranno dei vuoti, riempirli con i pezzetti avanzati.



6 Unire il latte al limoncello e, con un pennello, inzuppare lo strato appena creato.



7 Ricoprirlo con la metà della crema pasticcera, poi, sopra, un terzo dell'uovo di Pasqua.

Creare un nuovo strato di pandoro, bagnarlo e ricoprire con crema al cioccolato ed un terzo dell'uovo.



8 Altro strato inzuppato, crema pasticcera e uovo.

Mettere in frigorifero e lasciare riposare e macerare per almeno 3-4 ore.





