

PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE



difficoltà: *

tempo: 20'

Ingredienti per 4 persone

Un Pandoro

Zucchero a velo gr 100

Acqua un bicchiere

Un bicchierino di Gran Marnier

2 cucchiaini di zucchero

Per la crema mascarpone:

ReiMascarpone gr 35

Panna fresca gr 700

PREPARAZIONE

Aggiungere 40-50 g di Reimascarpone ogni 1.000 g di panna o creme (REITIRAMISU O CREMAREI) o semifreddi. diluendo il preparato in una piccola quantità di prodotto, mescolare bene e unire poi alla rimanente.

- ✿ Preparate la crema al mascarpone come indicato a fianco.
- ✿ Tagliate il Pandoro a fette orizzontali a forma di stella dello spessore di 1-2 centimetri.
- ✿ Mettete in un miscelatore l'acqua, lo zucchero e il Gran Marnier.
- ✿ Miscelate fin quando lo zucchero non si sarà sciolto bene.
- ✿ Iniziate la ricomposizione del pandoro, adagiando su un piatto da portata una fetta di Pandoro.
- ✿ Bagnatela con la miscela di acqua e Gran Marnier, poi rivestite la fetta di Pandoro con uno strato di crema al mascarpone.
- ✿ Adagiatevi un'altra fetta di Pandoro, senza farla combaciare con la precedente. Bagnate anche questa e ricopritela di crema. Procedete in questo modo fino a terminare le fette di Pandoro.
- ✿ Lasciate riposare in frigorifero per 15-20 minuti.
- ✿ Prima di servire spolverate con lo zucchero a velo.

