



Millefoglie panna e mascarpone

Ingredienti

un rotolo di pasta sfoglia rotondo o rettangolare

250 g di panna da montare

125 g di mascarpone

una tavoletta da 130 g di cioccolato al latte con nocciole intere

3 cucchiaini di zucchero semolato

Panettone o pandoro da mettere in mezzo al dolce

70 g di liquore (io ho usato l'arancino fatto da me) messo a bollire per qualche minuto per fare evaporare un po' l'alcool

Tagliare a metà il rotolo di pasta sfoglia, bucherellare con i rebbi di una forchetta poi cuocere in forno ventilato, con la resistenza sotto, fino a doratura, ma senza farlo scurire. Poi farla raffreddare.

Montare panna e mascarpone con lo zucchero poi metterci dentro la cioccolata tritata molto bene al coltello; a questo punto tagliare del panettone o del pandoro, una fetta che copra la metà della pasta sfoglia (quindi uno dei due dischi o rettangoli).

Mettere un po' di composto sul piatto di portata, poi mettere una metà di pasta sfoglia, quindi la metà di composto, poi il panettone e bagnare con il liquore raffreddato molto bene. Aggiungere altro composto, poi il disco di pasta sfoglia.

Schiacciare un pò e poi mettere in frigorifero per 4 ore circa, dentro un sacchetto per alimenti, per evitare che il dolce prenda umidità.

Al momento di servire spolverizzate con zucchero a velo e servire.

