



Pandoro Farcito

Ingredienti

1 pandoro
500 g di mascarpone
100 ml di panna montata
2 tuorli
100 g di zucchero
cannella q.b.
gelatina di albicocche
ciliegine candite
confettini argentati
foglioline di menta
zucchero a velo

Un alberello supergoloso, facile da preparare, ma di grande effetto!

Montare la panna e lasciare da parte.

Montare bene i tuorli con lo zucchero con le fruste elettriche fino a quando saranno ben gonfi, quindi aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare delicatamente.

Quando saranno ben amalgamati unire la panna lasciata da parte in precedenza e aromatizzare con la cannella, Coprire la crema e lasciare da parte.

Tagliare il pandoro a fette spesse (ne devono venire 5) orizzontalmente con un coltello affilato.

Spalmare la crema su ogni fetta in modo che fuoriesca dalle punte. Ricomporre il pandoro sfalsando le fette.

Mettere la crema rimanente sulla punta.

Sciogliere uno o due cucchiaini di gelatina di albicocche e passarla sulla parte superiore del pandoro in modo di poter attaccare le ciliegine candite.

proseguire la guarnizione dell'alberello a piacere con le ciliegine e le foglioline di menta e i confettini argentati.

Spolverare con lo zucchero a velo



