

PANDORO AL TIRAMISÙ

Ingredienti

- zucchero (150gr)
- 3 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- mascarpone (500gr)
- pandoro (1000gr)
- caff, (200ml)
- gocce di cioccolato (200gr)

Come si prepara

Tagliare il pandoro a fette sottili per il senso orizzontale e mettere le fette a tostare in forno a 180° C per circa 10 minuti; togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Montare con una frusta elettrica il mascarpone con lo zucchero e i tuorli sino a renderlo ben montato; successivamente montare gli albumi a neve con un cucchiaino di zucchero a velo ed incorporarli insieme alle gocce di cioccolato al mascarpone.

Prendere una teglia con bordo alto e comporre il tiramisù a strati bagnando il pandoro tostato con il caffè amaro e poi spalmandolo di crema mascarpone; finire gli strati con la crema e far riposare in frigorifero per 3 ore.

Servire freddo spolverato con del cacao amaro.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|---------------------|
| Valore energetico | 335 kcal 1403 kJ |
|-------------------|---------------------|

Tags

natale, capodanno, feste, torte, tiramisù, dolci farciti, befana, Pandoro al tiramisù, pandoro farcito

