

## TIRAMISÙ DI PANDORO

### Ingredienti

- 6 uova
- panna fresca da montare (75ml)
- zucchero a velo (300gr)
- cioccolato fondente (400gr)
- mascarpone (450gr)
- limoncello (65ml)
- pandoro (225gr)

### Come si prepara

Tagliare il pandoro a fette sottili e regolari e irrorarlo con il limoncello.

In una ciotola, incorporare al mascarpone un quarto del cioccolato ridotto in scaglie e lavorarlo fino ad ottenere una crema liscia e spumosa.

Montare i tuorli con lo zucchero e, a parte, gli albumi a neve.

Unire al mascarpone i tuorli e poi gli albumi montati, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto.

Disporre in larghe coppe individuali, uno strato di pandoro e poi uno strato di crema al mascarpone fino all'esaurimento degli ingredienti.

Irrorare con una crema ottenuta con il restante cioccolato fondente ridotto in scaglie mescolato con la panna.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	376 kcal 1574 kJ
-------------------	---------------------

### Tags





occasioni speciali, natale, feste, torte, cioccolato, tiramisù, cacao, Pandoro, tiramisù di pandoro

