

Pandoro farcito

Il **pandoro farcito** è un classico pandoro natalizio farcito con una crema al mascarpone e decorato con cioccolato fondente. Ottimo per pranzi e cene del periodo natalizio, è molto scenografico e decorativo, oltre che buono.

Il **pandoro farcito** si può preparare un giorno prima e conservare fino a tre giorni in frigorifero. Tenerlo sempre ben coperto quando lo si ripone, altrimenti si seccerà. Al momento di servirlo tagliarlo in verticale.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **570Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 500 g di mascarpone
- 120 g di zucchero a velo più poco altro per decorare
- 1 cucchiaio di rum
- 50 g di cioccolato fondente
- 1 pandoro
- Palline di zucchero color argento per decorare

PREPARAZIONE

- Lavorare con una frusta manuale, in una terrina, il mascarpone con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere il rum e lavorare delicatamente fino ad incorporarlo completamente.
- Spezzettare grossolanamente il cioccolato e fonderlo a bagnomaria, con la tecnica a secco, a fuoco molto basso.
- Tagliare il pandoro a fette orizzontali dello spessore di 3 centimetri circa.
- Mettere la prima fetta di pandoro (la base) su un tagliere, quindi cospargerla con uno strato di crema al mascarpone. Coprire con la fetta immediatamente soprastante sfalsandola in modo che le punte restino scoperte. Continuare così fino all'ultima fetta.
- Cospargere con lo zucchero a velo quindi, aiutandosi con un cucchiaio di legno, colare a filo il cioccolato fuso. Inclinare il tagliere per colare il cioccolato anche sulle pareti laterali del pandoro.
- Decorare con i confettini di zucchero argentati.
- Mettere il pandoro in un piatto da portata, coprirlo accuratamente con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

STAGIONE

Dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

