

Pandoro in zuppa

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **368Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 500 g di pandori
- 800 g di Crema pasticcera
- 30 g di cacao amaro, più altro per decorare
- Alchermes

PREPARAZIONE

- Tagliare il pandoro a metà nel senso della lunghezza e ridurlo in strisce di 3-4 centimetri di spessore.
- Preparare la crema pasticcera secondo la ricetta di base, dividerla in due parti uguali e aggiungere a una parte di crema il cacao setacciato, mescolando bene con una frusta fino a rendere il composto omogeneo.
- Utilizzare una coppa trasparente, oppure delle coppette individuali, e mettere sul fondo uno strato di crema, uno di fette di pandoro e bagnare con un cucchiaino di alchermes.
- Mettere la crema al cacao, altro pandoro, alchermes ed altra crema.
- Inframezzare in questo modo tutti gli ingredienti fino ad esaurimento, facendo in modo di terminare con la crema semplice e bagnando il pandoro con il liquore.
- Decorare con cacao in polvere e mettere in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

STAGIONE

Gennaio, dicembre

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Questa ricetta è ottima per riciclare il pandoro che ci è avanzato per Natale. Con la stessa ricetta si può anche utilizzare il panettone.

L'alchermes è un liquore abbastanza leggero, ma se non lo si ama particolarmente lo si può stemperare con pari dosi di acqua e zucchero (1 cucchiaino di liquore, 1 cucchiaino d'acqua ed 1 cucchiaino moka di zucchero).

Se proprio il liquore non piace è possibile utilizzare uno sciroppo di acqua e zucchero. Per dargli il tipico colore rosso unire qualche goccia di colorante per dolci.