

ZUCCOTTO DI PANDORO AL LIMONCELLO CAPRESE



Ingredienti

- 200 gr di pandoro avanzato
- 500 gr di crema al mascarpone
- 100 gr di cioccolato fondente
- Gocce di cioccolato
- Cacao amaro in polvere
- 1 foglio di colla di pesce
- Glassa al cioccolato
- Bicchierino di Limoncello di Capri

Preparazione:

La ricetta dello zuccotto di pandoro al Limoncello Caprese è molto semplice e sarà ancora più gustosa se oserete in tripudio di golosità con l'aggiunta di cioccolato.

Preparate una classica crema al mascarpone, fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e aggiungetelo poco alla volta alla crema. Unite alla crema un foglio di colla di pesce precedentemente ammorbidito in acqua fredda e mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti.

Foderate con pellicola trasparente lo stampino che avete scelto per il vostro zuccotto di pandoro, ricoprite bene il tutto con la glassa al cioccolato e le fettine di pandoro spesse circa 2 cm e bagnatelo leggermente con il Limoncello diluito in una tazza di acqua. Coprite il pandoro con le gocce di cioccolato e poi versate all'interno la crema di mascarpone al cioccolato.

Lasciate raffreddare lo zuccotto di pandoro in frigorifero per almeno 2 ore, al momento di servirlo capovolgetelo sul piatto di portata e decoratelo con cacao amaro in polvere e fragoline di bosco.

RICETTA DELLO CHEF ESPOSITO PER CAPRINOTIZIE.IT (VIETATA LA PUBBLICAZIONE)