



DOLCI

Panettone al cucchiaino con crema al mascarpone

per 4 persone

- 1/2 panettone classico Fior fiore o panettone arancia e cioccolato fondente Fior fiore
- Rum
- 250 g di mascarpone Coop
- 100 g di latte condensato
- 125 g di panna fresca



Per la crema è fondamentale utilizzare tutti gli ingredienti freddi da frigorifero. Montate la panna a neve ben ferma e tenetela da parte in frigorifero; montate il mascarpone e unite a filo il latte condensato (serviranno pochi minuti); incorporate la panna per rendere la farcia vaporosa, mescolando delicatamente per non smontarla. Fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Con l'aiuto di un coltello e di un coppapasta affettate il panettone e ricavate tanti dischetti, bagnateli con il Rum e, partendo dal fondo dello stampo scelto, formate gli strati alternando la crema al mascarpone al panettone.

Per un servizio d'effetto potete utilizzare un vasetto in vetro.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

