

Zuccotto di pandoro con Nutella®

Facile

30 min



INGREDIENTI

per 14 porzioni

1 pandoro

500 gr ricotta

100 gr gocce di cioccolato

100 gr zucchero a velo

1 bicchierino Rum

210 gr Nutella®

150 ml panna

Ribes, q.b.

Menta fresca, q.b.

PREPARAZIONE

- 1 | Preparate il ripieno setacciando la ricotta per renderla fine e cremosa.
- 2 | Aggiungete lo zucchero a velo e mescolate con una frusta.
- 3 | Unite anche le gocce di cioccolato e tenete da parte in frigorifero.
- 4 | Tagliate la calotta superiore del pandoro per eliminare la parte con più crosta.
- 5 | Tagliate il resto del pandoro in senso trasversale in 4 fette spesse circa 1 cm. Tenete da parte la fetta più piccola. Tagliate le due fette "medie" a metà. Dalla fetta più grande, coppate un disco centrale eliminando tutte le punte e tenere da parte.
- 6 | Rivestite l'interno di una ciotola del diametro di circa 18 cm con pellicola in modo che fuoriesca dai bordi superiori.
- 7 | Appoggiate la fetta più piccola sul fondo della ciotola quindi rivestite le pareti con le altre fette tagliate a metà in modo che le punte si incastrino.
- 8 | Bagnate la cupola di pandoro con il rum, aiutandovi con un pennello.
- 9 | Farcite con il ripieno di ricotta e gocce di cioccolato fino a riempire completamente il guscio di pandoro, ma lasciando circa un cm dal bordo.
- 10 | Chiudete con il disco di pandoro precedentemente coppato e bagnate anche questo con il rum.
- 11 | Richiudete il tutto con i bordi di pellicola.
- 12 | Riponete in freezer per 1 ora o in frigorifero per 2-3 ore.
- 13 | Trascorso questo tempo, rovesciate lo zuccotto su un piatto da portata ed eliminate la pellicola.
- 14 | Ricoprite con Nutella® tutta la superficie dello zuccotto aiutandovi con una spatola.
- 15 | Decorate la base dello zuccotto con ciuffi di panna montata, ribes e foglie di menta.