

RICETTE

# Zuccotto di Colomba con Nutella®

Media

3 h 30 min



## INGREDIENTI

**per 8 porzioni**

- 1 colomba senza canditi
- 250 ml di panna già zuccherata
- 250 g di mascarpone
- 20 g di cacao amaro
- Latte
- 250 g di Nutella® (15 g per porzione)



**Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!**

## PROCEDIMENTO

- 1 Per preparare lo Zuccotto di Colomba con Nutella® prendiamo una colomba senza canditi ed eliminiamo lo strato con la glassa di zucchero e mandarle, con un coltello.
- 2 Dividiamo poi la nostra colomba privata dello strato di glassa, al centro, orizzontalmente, per tutta la sua lunghezza. Tagliamola poi in tante strisce di circa 2 centimetri.
- 3 Mettiamo da parte la nostra colomba taglia a strisce e prepariamo la crema per il ripieno. Montiamo la panna già zuccherata con le fruste elettriche e aggiungiamo e mescoliamo il mascarpone.
- 4 Assembliamo adesso lo zuccotto, rivestiamo interamente una ciotola con la pellicola trasparente. La ciotola che ho utilizzato io è da 23 centimetri di diametro.
- 5 Inseriamo nella ciotola le strisce di colomba e sistemiamole bene, avendo cura di coprire tutta la superficie della ciotola. Bagniamo poi con del latte le nostre strisce.
- 6 Aggiungiamo metà della crema, livelliamo con una spatola da cucina, aggiungiamo ancora uno strato di colomba e bagniamo sempre con il latte.
- 7 Aggiungiamo alla crema rimanente il cacao amaro e mescoliamo bene con le fruste elettriche. Formiamo il secondo strato di farcitura con la crema al cacao, livellando la crema con la spatola da cucina.
- 8 Ricopriamo con le ultime strisce di colomba e bagniamole con il latte.
- 9 Chiudiamo il nostro zuccotto con la pellicola e mettiamo in frigo per almeno 3 ore.
- 10 Trascorso il tempo necessario togliamo la ciotola dal frigo e rimuoviamo la pellicola in superficie. Ora dobbiamo sformare lo zuccotto aiutandoci con un piatto. Sistemiamo il piatto sopra lo zuccotto, giriamo la ciotola al rovescio e solleviamola con delicatezza, rimuovendo tutta la pellicola.
- 11 Ricopriamo adesso il nostro zuccotto con Nutella® aiutandoci con un cucchiaino. Decoriamo il nostro Zuccotto di Colomba con Nutella® con dei ciuffetti di panna e portiamolo in tavola!

**Condividete la ricetta con l'hashtag  
#NutellaRicette**