

Cream tart pan di zenzero e Nutella®

Media

40 min



INGREDIENTI

per 10 porzioni

160 g di zucchero

110 g di burro freddo

350 g di farina 00

50 g di miele

1 uovo

5 g di zenzero in polvere

5 g di Cannella in polvere

1 pizzico di chiodi di garofano macinati

1 pizzico di noce moscata da grattugiare

1 pizzico di bicarbonato

1 pizzico di sale fino

Per farcire

150 g di Nutella®

250 g di panna fresca liquida

125 g di mascarpone

20 g di zucchero a velo

Per decorare

Ribes rosso q.b.

Rosmarino q.b.

PROCEDIMENTO

- 1** | Mischiate la farina con le spezie: i chiodi di garofano macinati, la cannella in polvere, la noce moscata e lo zenzero. Unite poi bicarbonato, zucchero semolato, il sale e il miele. Infine aggiungete il burro tagliato a dadini e frullate il composto fino a ottenere una consistenza sabbiosa.
- 2** | Aggiungete l'uovo e azionate nuovamente il mixer per incorporarlo. Date al composto la forma di un panetto piatto e fatelo rassodare in frigorifero, coperto con la pellicola, per almeno 30 minuti. Stendete l'impasto formando un rettangolo di 50x30 cm: dividetelo in due e trasferite i 2 rettangoli su due teglie con della carta forno.
- 3** | Cuocete il tutto a 180° per circa 12 minuti. Nel frattempo, realizzate uno stencil a forma di albero di Natale di 25x30 cm in altezza. Una volta cotto, sfornate la frolla, lasciate intiepidire e incidete l'impasto con un coltellino seguendo la sagoma dello stencil.
- 4** | Riponete le sagome in frigorifero: quando la frolla si sarà completamente raffreddata, rimuovete la parte interna frammentandola delicatamente con un coltello, e tenete gli scarti da parte per la decorazione finale.
- 5** | E ora il ripieno: versate in una ciotola il mascarpone, lo zucchero a velo e la panna, montate il composto con le fruste elettriche e trasferitelo in un sac-à-poche. Poi, riempite un altro sac-à-poche con bocchetta piatta rigata di 1 cm con Nutella®.
- 6** | Infine, la decorazione! Farcite un biscotto con la crema di panna e mascarpone e con qualche ciuffetto di Nutella®. Sovrapponete un secondo biscotto di frolla e procedete con un'altra farcitura di Nutella®. Decorate infine con la restante crema di panna e mascarpone, con qualche bacca di ribes rosso, aghetti di rosmarino e qualche briciola di frolla!

Et voilà!

Spezie, miele e... amore! Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Vuoi preparare un dolce che stupirà tutta la famiglia al cenone di Natale? Ecco la scenografica Cream tart pan di zenzero e Nutella®: l'abbiamo preparata insieme a Giallo Zafferano per soddisfare anche i palati più difficili!

Pronto a esibirti con noi?