

Corona di pandoro con Nutella®

Media

50 min



INGREDIENTI

per 6 porzioni

PER UNO STAMPO DA 22 CM

4 fette di Pandoro (1,5 cm di spessore l'una)

180 g di Nutella®

Ribes rosso q.b.

Lamponi q.b.

Torrone bianco q.b.

Menta q.b.

PER LA CREMA

5 Tuorli

110 g di Zucchero

200 g di Panna fresca liquida

200 g di Panna fresca liquida

300 g di Latte intero

85 g di Spumante

40 g di Amido di mais (maizena)

10 g di Gelatina in fogli

50 g d'acqua

100 g di Panna fresca liquida da semimontare

PROCEDIMENTO

1 Per preparare la corona di pandoro con Nutella® cominciate tagliando i primi 5 cm del pandoro che non vi serviranno. Dopodiché ottenete 4 fette spesse 1,5 cm e schiacciatene 2 con il matterello e poi tostatele in padella antiaderente per qualche istante, fino a doratura completa di entrambe i lati. La prima fetta tostata mettetela sul fondo di un piatto in cui avrete già disposto un anello da pasticceria da 22 cm e foderato con carta forno.

Con le fette non tostate invece create le punte della corona. Quindi ricavate complessivamente 4 pezzi con 3 punte e 2 pezzi con 2 punte, al bisogno potete rifilarle ulteriormente in base allo stampo e allo spessore delle fette.

2 Una volta ottenute tutte disponete le punte nello stampo e, al bisogno, tagliate le punte per ottenere una corona perfetta.

Nel frattempo dedicatevi alla crema. Immergete la gelatina in acqua fredda, dovrebbe assorbirla completamente, e mentre si ammorbidisce versate panna e latte in un pentolino e portate a bollore. In un altro pentolino invece versate i tuorli con lo zucchero, cominciate a mescolare e poi aggiungete l'amido di mais. Versate a filo panna e latte ormai caldissimi e per ottenere un composto liscio.

Spostate la pentola sul fornello. Cuocete mescolando di continuo con una frusta finché non avrete ottenuto una crema liscia. Quindi trasferite in una ciotola che avrete lasciato ghiacciare in congelatore e mescolate qualche istante per abbassare la temperatura della crema.

3 Intanto mettete un pentolino sul fuoco e scaldate lo spumante, dopodiché recuperate la gelatina, versatela nello spumante e scioglietela a fiamma spenta. Versate all'interno della crema.

Mescolate e fate intiepidire qualche minuto. Nel frattempo versate la panna in una ciotola, montatela senza arrivare alla classica consistenza a neve ferma ma più morbida e aggiungete alla crema mescolando delicatamente.

4 Versate la crema nel guscio di pandoro, ponete l'ultima fetta di pandoro tostata (se dovesse servire coppate le punte con una forma un po' più piccola dello stampo), ponetela sulla crema schiacciando delicatamente per compattare. Fate rassodare in frigorifero per almeno 4 ore.

Recuperate la torta e trasferitela su un piatto da portata. Spolverizzate solo le punte con lo zucchero a velo. Quindi spalmate Nutella® su tutta la superficie, e guarnite con ribes, lamponi e torrone sbriciolato. Completate con qualche fogliolina di menta e la vostra corona di pandoro con Nutella® è pronta!

Conservazione:

Potete conservare la corona di pandoro con Nutella® per 3 giorni tenendola in frigorifero.

Si sconsiglia la congelazione.

Consiglio:

Nella corona di pandoro con Nutella® l'aggiunta dello spumante è davvero il tocco di originalità e di gusto in più, ma se proprio non volete potete sostituirlo con del latte in cui sciogliere la gelatina.

Una ricca colazione delle feste da fare in compagnia dei nostri cari? Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

La corona di pandoro con Nutella® metterà d'accordo tutti. Un dolce che si mangia già con gli occhi: il favoloso scrigno di pandoro raccoglie una diplomatica ricca e particolarissima, insieme ad uno strato di Nutella®.