

Torta di pandoro e Nutella®

Media

30 min



INGREDIENTI

per 8 persone

Pandoro (2 fette spesse circa 2 cm l'una) 380 g

Mascarpone 450 g

Zucchero a velo 200 g

Panna fresca liquida 220 g

Gelatina in fogli 10 g

Scorza di limone ½

Scorza d'arancia ½

Miele di acacia 15 g

Nutella® 120 g

Panna fresca liquida (da montare) q.b.

Frutti di bosco (lamponi, more, ribes) q.b.

Decorazione alimentare (zuccherini dorati) q.b.

Oro alimentare (in polvere) q.b.

PROCEDIMENTO

- 1** Con un mattarello stendi le due fette di pandoro a circa $\frac{1}{2}$ cm. Coppiane una con un anello da 18 cm, poni lo stesso anello su un vassoio su cui avrai adagiato carta forno. Poni all'interno la fetta coppata che farà da base. Tagli l'altra fetta stesa di pandoro a strisce di 5 cm di spessore, elimina le estremità irregolari per pareggiarle e rivestisci il bordo dell'anello
- 2** Per farcire: metti in ammollo la gelatina in acqua fredda per almeno 10 minuti. In una ciotola versa il mascarpone e lo zucchero a velo, il miele, la scorza grattugiata di mezzo limone e mezza arancia, unisci anche 200 g di panna fresca liquida. Lavora gli ingredienti con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema liscia
- 3** Scalda in un pentolino i 20 g di panna fresca liquida restanti e la gelatina scolata e strizzata con delicatezza, fate sciogliere molto bene la gelatina. Versa tutto sulla crema di mascarpone e lavora per qualche secondo con le fruste elettriche.
- 4** Una volta pronta versa la crema al mascarpone e panna nello stampo e livella la superficie con una spatola
- 5** Trasferisci la torta in frigorifero per almeno 2 ore
- 6** Una volta rassodata inizia a decorare con Nutella® inserita in una sac-à-poche con bocchetta rigata: dovrai ottenere una spirale per coprire tutta la superficie, puoi partire dal centro e fare cerchi concentrici
- 7** Una volta coperta tutta, decora con ciuffi di panna montata, messa in una sac-à-poche con bocchetta liscia. Alterna con lamponi, more e ribes, rifinisci con foglioline di mirto. Puoi arricchire con granella di pistacchi, qualche zuccherino dorato e un tocco magico: polvere d'oro

La tua torta di pandoro è pronta per essere gustata! Condividi la ricetta con l'hashtag #nutellaricette e #nutellawithlove