

Lingotto di pandoro, yogurt e Nutella®

Media

1 h 0 min



INGREDIENTI

per 7 lingotti

Pandoro 200g

Yogurt greco 175g

Panna fresca liquida 120g

Gelatina in fogli 5g

Miele di acacia 25g

Estratto di vaniglia 1/2 cucchiaino

Sale fino 1 pizzico

Nutella® 105 g

More q.b.

Ribes q.b.

Granella di nocciole q.b.

PROCEDIMENTO

- 1** | Poni in ammollo per 10 minuti in acqua fredda i fogli di gelatina. Nel frattempo versa in una ciotola lo yogurt greco, 100 g di panna, il miele, l'estratto di vaniglia e il sale. Con le fruste elettriche lavora gli ingredienti per circa 2 minuti e poi tieni a parte il composto montato.
- 2** | In un pentolino versa gli altri 20 g di panna fresca e aggiungi la gelatina precedentemente ammollata con parte dell'acqua di ammollo per un peso totale di 25 g. Scalda gli ingredienti fino a quando la gelatina sarà completamente sciolta.
- 3** | Versa il composto di panna e gelatina sulla crema di yogurt e lavora ancora per 2 minuti con le fruste elettriche. Tieni da parte la crema.
- 4** | Taglia dalle fette di pandoro da 1 cm di spessore, elimina il bordo e ricava 14 rettangoli da 5x9 cm. Adagia 7 rettangoli di pandoro in uno stampo in silicone da 7 porzioni e schiaccia leggermente con le dita.
- 5** | Trasferisci la crema di yogurt in un sac-à-poche senza bocchetta. Riempi le forme sino a ½ cm dal bordo. Adagia sopra i restanti 7 rettangoli di pandoro. Copri gli stampi con una placca per renderli perfettamente piatti e trasferisci i lingotti in freezer per almeno 3 ore.
- 6** | Togli i semifreddi dal freezer e sformali delicatamente. Lascia i lingotti a temperatura ambiente per 30 minuti su un vassoio. Decora i lingotti con 15 g di Nutella® ciascuno usando un sac-à-poche con bocchetta rigata, guarnite infine con more, ribes e granella di nocciole.

Basta un po' di fantasia e i giusti ingredienti per trasformare gli avanzi in qualcosa di unico e gustoso. Condividi la ricetta con l'hashtag #nutellaricette e #nutellawithlove