Pandoro à la crème de Mascarpone



Dessert | 6 portions | Prép. 20 min. | Total 20 min.

Pandoro à la crème de Mascarpone Source: https://www.galbani.fr/recettes/dessert/pandoro-a-la-creme-de-mascarpone

Ingrédients

- sucre semoule
- **1** sucre vanillé
- **375 g** mascarpone
- **1** Pandoro
- **3** Oeufs
- **5 cas** sucre semoule

Préparation

1. La première étape de cette recette **facile** et **rapide** consiste à préparer la crème de mascarpone. Commencez par séparer les **blancs** des **jaunes** en prenant soin de mettre les jaunes dans un saladier et les blancs dans le bol du batteur électrique.

   2 Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit **léger** et **mousseux**.

   3 Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez à fouetter jusqu'à ce que les ingrédients soient bien **amalgamés**.

   4 Pour plus de saveur, incorporez un zeste de citron à la préparation : le citron **parfumera**non seulement la préparation, mais offrira également un goût légèrement acidulé à ce dessert traditionnel italien.

   5 Pour une saveur douce et délicieusement parfumée, remplacez le sucre en poudre par un sachet de sucre vanillé.

   6 Ensuite, montez les blancs d'œufs **en neige** avec un batteur électrique en ajoutant une pincée de sel.

   7 À l’aide d’une spatule, incorporez délicatement les blancs en neige dans la préparation au mascarpone agrémentée de vanille ou de citron.

   8 Soulevez de bas en haut pour ne pas faire descendre le tout.

   9 À la fin de cette étape, vous devez obtenir une crème au mascarpone **lisse** et **onctueuse**.

   10 Gardez la crème au frais au moins **1 h** dans le frigo.

   11 Une fois la crème prête, **coupez** le pandoro en plusieurs tranches horizontales (de 3 cm d'épaisseur environ) et nappez de crème entre une couche et l'autre, en chevauchant de façon asymétrique les tranches.

   12 Puisqu’il s’agit d’un délice à apprécier pour les fêtes de fin d’année, cette manière de disposer les tranches de gâteau donnera au dessert une forme d’**étoile**.

   13 Après avoir épuisé toutes les tranches de pandoro, vous devez saupoudrer de **sucre glace** le sommet du dessert.

   14 Pour la décoration, vous pouvez utiliser des griottes, des fruits rouges découpés en tranche comme des fraises ou des framboises, ou le classique, mais très apprécié chocolat noir en copeaux ou en poudre.

   15 Une alternative à cette recette consiste à utiliser des spéculoos ou du panettone. Depuis des siècles, panettone et pandoro ont toujours accompagné les fêtes de Noël dans les villes et village d’Italie.

Tags

rapide facile traditionnel italien festif