

Panettone farcito alla crema di mascarpone

Ingredienti x 8 persone:

1 panettone - 200 gr di mascarpone - 3 uova - 150 gr di zucchero - 250 gr di panna fresca - un bicchierino di Rum o Maraschino - 100 gr di cioccolato fondente.

Preparazione:

Tagliate a scaglie con un coltello il cioccolato fondente. Prendete le uova e mettete i tuorli in una ciotola e amalgamateli con lo zucchero aiutandovi con un frullino elettrico fino ad ottenere una crema. A parte montate la panna e incorporatela alla crema di mascarpone. Montate a neve gli albumi e poi aggiungeteli alla crema di uova e mascarpone; infine aggiungete il Rum e il cioccolato a scaglie mescolandoli delicatamente alla crema. Tagliate il panettone in 3/4 fette orizzontali; spalmate la base con la crema, poi appoggiate la seconda parte del panettone facendola aderire bene alla base; spalmate nuovamente con la crema di mascarpone e richiudete il panettone, appoggiandovi la cupola. Se avete avanzato crema la spalmate sopra con qualche scaglia di cioccolato, altrimenti potete spolverizzare con zucchero a velo e scaglie di cioccolato.

