Tiramisù di pandoro: la ricetta per utilizzare il pandoro avanzato

Autore: Redazione

Data: 16 Dicembre 2019

Tiramisù di pandoro, una ricetta perfetta per riciclare il pandoro avanzato. Oggi vi proponiamo una **ricetta** golosa e creativa. In occasione delle festività natalizie in ogni casa si trova almeno un pandoro. Per quanto si possa essere golosi, non è detto che si riesca comunque a consumarlo tutto: ecco quindi una valida alternativa, che farà apprezzare il pandoro anche ai più scettici!

La ricetta del tiramisù di pandoro

Ingredienti

- pandoro a fette
- 2 uova intere + 1 albume
- 320 g di mascarpone
- 3 cucchiai di zucchero
- 120 ml di caffè

- 2 cucchiai di brandy
- cacao amaro

Procedimento

1. Sbattete i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso.
2. Unite il mascarpone e il brandy, mescolando.
3. In una terrina a parte montate gli albumi, quindi uniteli con cura al composto con i tuorli.
4. Tagliate a fette il pandoro e disponete i pezzi sul fondo di una teglia.
5. Bagnate con metà del caffè.
6. Spalmate sopra uno strato di crema, quindi ripetete l’operazione.
7. Completate con cacao amaro e decorate come preferite (magari con delle scaglie di cioccolato fondente).
8. Mettete in frigo fino al momento di servire.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/il-pandoro-e-avanzato-ecco-una-buonissima-ricetta-per-utilizzarlo/

Generato il 08/12/2025