

## DOLCE AL PANDORO

Per un dolce...2013!

### **Ingredienti:**

300 g di pandoro  
60 g di farina 00  
100 g di marmellata di arance  
4 cucchiaini di liquore all'arancia, tipo Grand Marnier  
12 amaretti  
6 tuorli  
30 g di zucchero a velo  
100 g di datteri disidratati  
225 g di zucchero semolato  
1/2 l di latte fresco  
1 baccello di vaniglia  
30 g di mandorle a lamelle  
1 arancia non trattata  
100 g di mascarpone  
3 dl di panna fresca



### **Preparazione:**

Preparare la crema portando il latte a ebollizione con il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. Disporre in una ciotola 6 tuorli e 125 g di zucchero e montare con la frusta. Aggiungere la farina, poca per volta, alternandola con 1 mestolo di latte filtrato attraverso un colino. Mescolare con un cucchiaino di legno, per evitare di formare grumi. Versare il latte caldo rimasto, sempre filtrato, e cucinare la crema a fuoco basso per circa 10 minuti mescolando, finché il composto velerà il cucchiaino. Lasciarla raffreddare. Tagliare il pandoro a fette di circa 1 cm di spessore e spennellarle con il Grand Marnier. Spalmare su un lato delle fette la marmellata di arance e disporle sul fondo di una grossa coppa di vetro con la marmellata verso l'alto. Unire gli amaretti sbriciolati e i datteri snocciolati e tagliati a pezzetti. Versare la crema pasticcera nella coppa, coprire con pellicola e trasferire in frigo per almeno 4 ore. Lavare l'arancia e tagliarla a rondelle di 1/2 cm di spessore. Versare lo zucchero rimasto in una casseruola, aggiungere 1 dl di acqua e portare a ebollizione. Disporre le rondelle di arancia nello sciroppo e cucinarle per 10 minuti. Spegnerle, lasciarle raffreddare nello sciroppo e sgocciolarle su una gratella. Montare la panna ben fredda con lo zucchero a velo, amalgamarla al mascarpone e disporla sulla crema pasticcera. Decorare con le rondelle di arance candite e le mandorle leggermente tostate. Conservare il dolce in frigo al massimo per un'ora prima di servirlo e decorarlo a piacere con Sigarette e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>