

Trifle di crema al pistacchio e riciclo dell'ultimo pandoro!

Con l'ultimo pandoro del Natale scorso ho preparato finalmente il mio primo Trifle.

Si tratta di un dolce della cucina inglese, solitamente servito in ampie coppe trasparenti per poter ammirare tutta la sua meravigliosa golosità'. Le caratteristiche tipiche sono gli strati di pan di Spagna, intervallati da golose creme, frutta o altri ingredienti a piacere. Davvero extra goloso, una coppa in cui affondare all'infinito un fortunato cucchiaino e una coccola per l'anima. Quella che condivido oggi ovviamente è una mia reinterpretazione con riciclo del pandoro, per non sprecare nulla e posso dirvi che il risultato è stato davvero molto apprezzato. Se vi ho incuriositi, lascio a voi la prova e tra poco sarà tempo di colombe pasquali, un'altra occasione per riutilizzarle e giocare in cucina cambiando la loro nazionalità!

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE.

- 1 Pandoro (o pan di Spagna se preferite come d ricetta tradizionale)
- 500 g di mascarpone
- 4 cucchiaini di crema al pistacchio
- 400 ml di panna fresca da montare
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 3 albumi
- 3/4 di 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 1/4 di bicchiere di liquore mandorla amara per dolci
- Pistacchi

PROCEDIMENTO:

Partiamo con la preparazione delle creme da alternare a strati.

Amalgamare il mascarpone con la crema di pistacchio, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, infine incorporare gli albumi montati a neve, mescolando dal basso verso l'alto per dare leggerezza al composto. Io non ho aggiunto zucchero, perché la crema di pistacchio è già sufficientemente dolce. Tenere la crema di mascarpone in fresco. Per il secondo strato montare a neve la panna fresca e addolcirla con 1 solo cucchiaino raso di zucchero a velo. Per la bagna del pandoro mescolare 3/4 di un bicchiere di latte parzialmente scremato con 1/4 di mandorla amara. Siamo finalmente pronti per assemblare il nostro dolce. Comporre 1 primo strato di pandoro tagliato a pezzettoni, inumidire leggermente con il composto di latte e mandorla amara, formare un secondo strato con la crema di mascarpone e pistacchio e qualche pistacchio. Proseguire con un ulteriore strato di pandoro inumidito e intervallare questa volta la panna montata. Proseguire alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Lasciare riposare in frigorifero almeno 1 ora se possibile ma è ottimo anche consumato subito.

CONSIGLIO: Io ho mantenuto il pandoro al naturale, senza guarnirlo con lo zucchero a velo in dotazione, poiché il risultato finale anche senza aggiunta di ulteriori zuccheri è già dolce al punto giusto senza risultare stucchevole. Tradizionalmente si prepara in un'unica alzata con le pareti alte ma in assenza di queste potete utilizzare dei calici facendo una monoporzione senza perdere l'effetto visivo che lo rende tanto goloso.