



Pandoro relleno

Informaciones



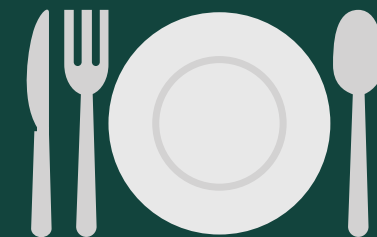
Dificultad: muy fácil



Cuesto: económico



Tiempo de preparación:
15 minutos



Porciones: 8/10
personas



Los ingredientes:



400 ml de nata fresca líquida

350 g de mascarpone

150 g de azúcar en polvo

4 naranjas

40 ml de licor de naranja

Canela en polvo



Procedimiento:

Empezar preparando la crema de mascarpone y naranja.
Rascar toda la piel de las naranjas y reservarla (evitar rascar la parte blanca que quedaría amarga).

Exprimir el jugo de las naranjas y colarlo para quitar las semillas que puedan quedar.

En un bol poner el mascarpone y el azúcar en polvo y mezclar.
Agregar el jugo y la ralladura de las naranjas, el licor y mezclar para uniformar todos los ingredientes y tener una crema homogénea.

Montar la nata fría de la nevera



Procedimiento:

Incorporar la nata montada al resto de los ingredientes de la crema de mascarpone de naranja y hazlo con movimientos suaves de abajo hacia arriba para no desmontar demasiado.

Cuando toda la crema de naranja esté bien mezclada y lista, ponerla en la nevera mientras se corta el pandoro.

Extender el pandoro y cortarlo en rodajas de un dedo y medio de grosor aproximadamente.

Poner una cucharada de crema de naranja en un plato , para que quede inmóvil, y colocar la base del pandoro.

Untar la rodaja de pandoro con la crema de mascarpone y naranja y colocar la segunda rodaja de pandoro colocándola ligeramente desplazada.

Continuar apilando las lonchas de pandoro y la crema de mascarpone y naranja hasta llegar al tope.



Procedimiento:

Colocar los restos de mascarpone y crema de naranja en una manga pastelera (o en una manga de congelación con el corte en una esquina) y colocar la punta decorada.

Decorar toda la parte superior del pandoro con mechones de crema de mascarpone y naranjas y también todas las esquinas de las lonchas de pandoro que se habrán creado colocando las lonchas al tresbolillo.

Cuando hayas terminado de decorar el pandoro relleno puedes espolvorearlo con canela molida o incluso con piel de naranja rallada y obviamente el azúcar en polvo



Conservación

El Pandoro relleno se puede
conservar dos días en la nevera.
No puedes congelarlo.



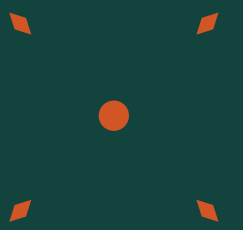
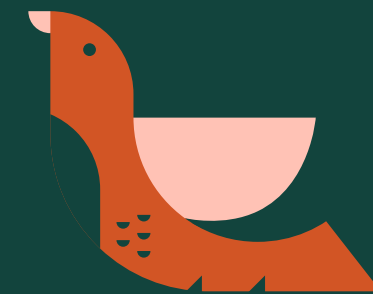
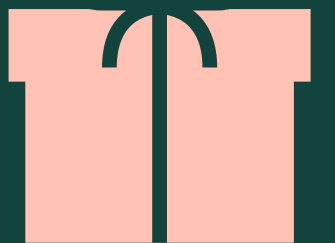
variantes y consejos:

Puedes utilizar directamente el azúcar en polvo que encontrarás en el paquete de pandoro.

Si quieres también puedes preparar el pandoro en casa.

Si quieres puedes hacer la misma receta con limones en lugar de naranjas.

No agregas canela si no te gusta.



Feliz
Navidad



A festive red graphic featuring the Spanish phrase "Feliz Navidad" in a cursive script. The word "Feliz" is on the top line, and "Navidad" is on the bottom line. A stylized Christmas tree icon is integrated into the letter "i" in "Navidad". A thick red brushstroke underline is positioned below the word "Navidad".