

# Il mio Natale ecologico

RICETTA DEL RICICLO

## TIRAMISÙ AL PANDORO

Natale è passato ma ti è avanzato un po' di pandoro che si è seccato? Non buttarlo, ecco una fantastica ricetta per recuperarlo!

Ingredienti

- 🍷 700 g di pandoro
- 🍷 250 g di mascarpone
- 🍷 2 uova
- 🍷 80 g di zucchero
- 🍷 4 tazzine di caffè
- 🍷 200 ml di latte
- 🍷 cacao amaro q.b.

In una ciotola montate gli albumi a neve con metà dello zucchero e metteteli da parte. In un'altra ciotola montate i tuorli con il restante zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il mascarpone con i tuorli montati, poi unite delicatamente al composto anche gli albumi. In una scodella mescolate il latte con il caffè. Tagliate il pandoro a fette dello spessore di

circa 2 cm, immergetele velocemente nel caffelatte e formate uno strato in una pirofila. Versate sopra allo strato di pandoro la crema di mascarpone, formate un nuovo strato con il pandoro e con la crema. Lasciate riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Prima di servire spolverate con il cacao amaro. Buon appetito!

