

DOLCI E DESSERT

Porcospino dolce

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Ciambella di pan di Spagna	1
Burro	200 g
Zucchero a velo	250 g
Tuorli d'uovo	8
Brandy	1 bicchierino
Mandorle	100 g
Caffè ristretto	1 tazza grande
Vino marsala all'uovo	1 bicchiere

Preparazione

- 1 Tagliamo il pan di Spagna a fette 1 cm poi bagnamo la fetta solo da un lato col marsala, e la collochiamo nel piatto così da formare la base del Porcospino, dovrà essere una fetta grande.
- 2 Spalmiamo un velo di crema, (fatta con il burro, lo zucchero a velo, i tuorli e il brandy), poi ancora uno strato di pan di Spagna questa volta bagnato nel caffè ristretto, così ancora un velo di crema.
- 3 Insomma fate quattro o cinque piani di pan di Spagna tanto da dare la forma di un 'porcospino' aiutandoci con coltello e forchetta, che alla fine copriremo tutto quanto di crema e che rivestiremo (con tanta pazienza) con aculei, gli spini, formati dalle mandorle che avremo sbollentato nell'acqua, spellate, tagliate, a listarelle e tostate poco poco nel forno.
- 4 La testa del porcospino sarà formata da altro pan di Spagna imbevuta nel caffè e nel marsala, rivestita anch'essa di crema dove le orecchie saranno 2 confetti e gli occhi due chicchi di caffè.